Raviolis con salsa caprese

Tiempo de preparación: 35 min.
Dificultad: Media

Ingredientes (2 personas)

- **Ingredientes**
  - Tomate escurrido 500g 180 gr
  - Aceite de oliva virgen extra c. s.
  - Albahaca c. s.
  - Mozzarella 1
  - Parmesano reggiano 80 gr
  - Pasta fresca con huevo 200 gr
  - Sal y pimienta c. s.

Para esta receta hemos usado:

Preparación

1. Para el relleno, triturar en una picadora 3/4 de la mozzarella cortada en cubitos, el ***Pomì tomate escurrido***, el parmesano, el aceite de oliva virgen extra, la sal y la pimienta.
2. A continuación, cocer el compuesto a fuego alto con aceite de oliva virgen extra, ajo, sal y albahaca fresca.
3. Mientras tanto, estirar la clásica masa con huevo para pasta (1 huevo por cada 100 g de harina) hasta obtener una lámina fina y formar los raviolis al gusto con el relleno preparado anteriormente.
4. Cocer los raviolis en agua salada hirviendo y emplatar sobre una base preparada con ***Pomì tomate escurrido***, la mozzarella restante, parmesano rayado, albahaca fresca y aceite de oliva virgen extra.