Pomì
O Così. O Pomì.

Caprese in raviolo

Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Basilico: q.b.
- Mozzarella: 1
- Olio evo: q.b.
- Parmigiano reggiano: 80 gr
- Pasta fresca all’uovo: 200 gr
- Sale e pepe: q.b.

For this recipe we used:

Passata Classica 180 gr

Preparazione

1. Per il ripieno frullare in un mixer 3/4 della mozzarella tagliata a cubetti, il pomodoro (80 gr), il parmigiano, olio evo, sale e pepe.
2. Dopodiché cuocere la ***Passata di Pomodoro Pomì*** (100 gr) su fuoco vivo con olio evo, aglio, sale e basilico fresco.
3. Nel frattempo stendere sottile una pasta all’uovo classica (1 uovo per 100g di farina) e chiuderla a piacimento con il ripieno precedentemente preparato.
4. Cuocere i ravioli ottenuti in acqua bollente salata e impiattare con un fondo di pomodoro, la restante mozzarella, parmigiano grattugiato, basilico fresco e olio evo.