

## Капрезе в равиоло



Время приготовления: 35 min.

Степень сложности: Средний

### Ингредиенты (2 персоны)

#### • Ингредиенты

- Протертые томаты 500g 180г
- Базилик по вкусу
- Оливковое масло evo по вкусу
- Свежая яичная паста 200 г
- Соль и перец по вкусу
- Сыр моццарелла 1
- Сыр пармиджано реджано 80 г

Для этого рецепта мы использовали:



## Приготовление

1. Для приготовления начинки смешать в блендере 3/4 нарезанного на кубики сыра моццарелла, **Протертые Томаты**, сыр пармиджано, оливковое масло evo, соль и перец, после чего готовить смесь на большом огне с оливковым маслом evo, чесноком, солью и свежим базиликом.
2. Тем временем, раскатать тонким слоем классическую яичную пасту (1 яйцо на 100г муки) и закрыть на вкус с ранее приготовленной начинкой.
3. Отварить в соленой воде равиоли и выложить на соус из **Протертые Томаты**, остальную часть моццареллы, тертый сыр пармиджано, свежий базилик и оливковое масло evo.