

Ravioli broccoli mandorle con burro al pomodoro e basilico


Preparazione:

Cuocere i ravioli secondo le indicazioni sulla confezione, nel frattempo pelare i pomodori e tagliare a cubetti.

Consiglio per pelare i pomodori: scalfire i pomodori sulla parte inferiore, metterli in una terrina e sbollentarli con acqua bollente, far riposare per ca. 60 secondi, passarli sotto l'acqua fredda e togliere col coltello la buccia.

Sciogliere in una pentola il burro con i pomodori e il basilico, speziare con sale e pepe e aggiungere i ravioli cotti. Voltarli con cura, condirli su un piatto piano e servirli.

 20 Min.

 3 Pers.

Ingredienti:

1 confezione Ravioli con broccoli e mandorle di Strauss

100g burro

2 pomodori

2-3 foglie di basilico fresco

sale e pepe