



## Ravioli cu brânză și sos de roșii

Steps: 5

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

	Aluat:	180 g	făină
2	ouă	1 lingură	lapte
1 vârf	sare	1 linguriță	ulei de măsline
	Umplutură:	100 g	ricotta
20 g	parmezan	5	frunze de busuioc
	Sos:	4	roșii
1 cutie mică	pastă de roșii	5	frunze de busuioc tocate
2	căței de usturoi		sare si pier

### Instructions

Dacă vrei un sos pentru ravioli cu brânză delicios, atunci rețeta de mai jos este cea mai potrivită.

**Pasul 1.** Frământă aluatul de ravioli și lasă-l să se odihnească o oră, la temperatura camerei.

**Pasul 2.** Prepară umplutura din brânzeturi.

**Pasul 3.** Întinde aluatul și formează ravioli, pe care le fierbi 6 minute, în apă clocotită cu sare.

**Pasul 4.** Toacă roșiile și pune-le într-o cratiță, pe foc mic, împreună cu restul ingredientelor.

**Pasul 5.** Fierbe 5 minute, apoi adaugă ravioli, acoperă-le cu sos și servește-le imediat.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

Ravioli cu brânză și sos de roșii

Stand 10.12.2023