



Ravioli carne con tomate al estilo Doria

ravioli carne estilo doria

Ingredientes

- 2 paquetes de Ravioli Carne Doria de 250 gr
- 1 cucharadita sal
- 3 cucharadas de aceite
- 4 cucharadas de orégano
- 2 latas de tomates naturales

Preparación

1. Cocinamos los Ravioli carne Doria 17 minutos en abundante agua hirviendo (un litro y medio de agua mezclado con una cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta), páselos por agua fría y escúrralos bien.
2. Una vez hierva el agua, dejar dos minutos y echar la pasta.
3. A continuación, tomamos una olla y a ésta agregamos: 6 cucharadas de aceite.
4. Incorporamos el contenido de las latas de Tomates naturales, las 4 cucharadas de orégano y la sal (2 cucharadas)
5. Dejamos cocinar por 8 minutos aproximadamente, adicionamos los raviolis, agregamos agua poco a poco y revolvemos para que la salsa no quede aguada.
6. Finalmente, servimos unos deliciosos Ravioli Carne Doria y los disfrutamos en familia.