



Ravioli carne Doria al horno

ravioli carne horno known

Ingredientes

- 2 paquetes de Ravioli de carne Doria de 250 gr.
- 1 cebolla grande
- 350 gr de jamón
- 7 tomates
- 3 hojas de laurel
- 600 ml de leche
- 2 cucharadas de harina
- 2 cucharadas de mantequilla

Preparación

1. Primero, Cocinamos los Ravioli 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). Una vez hierva el agua, dejar dos minutos y echar la pasta.
2. Aparte cortamos la cebolla, el jamón y los tomates en cubos pequeños por separado y en un recipiente calentamos la leche.
3. En una cacerola precalentada con aceite, doramos la cebolla y agregamos los tomates junto con las hojas de laurel. Cuando la salsa haya hervido agregamos el jamón.
4. Seguidamente, en una olla agregamos la mitad de la mantequilla, cuando se haya derretido, agregamos también, la harina, mezclando todo muy bien.
5. Enseguida, adicionamos la mitad de la leche mientras con un batidor de mano mezclamos vigorosamente para evitar grumos. Mientras se revuelve, agregamos el resto de la leche hasta obtener la consistencia deseada.
6. En una refractaria o molde cubrimos el fondo con la salsa blanca, luego los ravioli y sobre ésta la salsa de tomate, el queso mozzarella y el queso rallado.
7. Repetir el orden cuantas veces se desee finalizando con la salsa de tomate y el queso rallado. Hornear por 30 minutos a 180°C. Servimos bien caliente y disfrutamos de esta exquisita receta con toda la familia.