



Pimentones rellenos de Ravioli Carne

Pimentones rellenos de ravioli carne doria.

Ingredientes

- 2 Paquetes de Ravioli Carne Doria de 250gr
- 1 cucharada de aceite
- ½ taza de cebolla picada
- 2 tajadas de jamón picado
- ¼ taza de queso rallado
- 1 cucharada de perejil picado
- 4 pimentones rojos grandes cortados por la mitad
- 2 tomates picados
- 3 cucharadas de pasta de tomate
- ½ cucharadita de orégano
- 2 cucharadas de albahaca picada en tiras
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación

1. Precalentamos el horno a 175°.
2. En una olla con abundante agua hirviendo adicionamos los Ravioli Doria y los dejamos cocer entre 15 a 18 minutos. Recuerda que por cada 100 gramos de pasta necesitamos un litro de agua mezclado con una cucharadita de sal.
3. Escurrimos y pasamos por agua fría.
4. En un sartén caliente con aceite, cocinamos la cebolla y el ajo hasta que la cebolla esta blandita y transparente. Añadimos el jamón picado y terminamos de cocinar. Salpimentamos al gusto.
5. Pasamos la mezcla a un recipiente y la mezclamos con los Ravioli Carne Doria, el queso y el perejil. Con ayuda de una cuchara rellenamos los pimentones y los ponemos en una bandeja para horno.
6. Mezclamos el tomate picado con la pasta de tomate, el orégano, sal y pimienta al gusto y cubrimos los pimentones rellenos. Por último espolvoreamos con la albahaca picada.
7. Horneamos de 15 a 20 minutos.