



Ravioli con jamón y salsa lista de tomate finas hierbas

Ravioli Doria con Jamón y Salsa Lista de Tomate Doria Finas Hierbas

Ingredientes

- Ravioli Doria (Carne o Pollo) x 250 gr
- 100 gr de jamón ahumado
- 10 hojas de espinaca
- Salsa Lista de Tomate Doria Finas Hierbas

Preparación

1. Cocinamos los Ravioli Doria en 1 litro de agua con 1 cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta, por 16 a 20 minutos.
2. Dejamos la espinaca en agua caliente por 1 minuto. En un sartén aparte salteamos el jamón ahumado con la Salsa Lista de Tomate Doria Finas Hierbas.
3. Agregamos al sartén los Ravioli Doria, junto con la espinaca, salteamos por 1 minuto y servimos.