



Ravioli de Jamon a la española

Ravioli de Jamon Doria a la española

Ingredientes

- 2 paquete de Ravioli jamón Doria de 200 gramos
- ½ cebolla cabezona picada
- 2 dientes de ajo
- 2 pimentones cortados en tiras
- 4 chorizos cortados en rodajas
- 4 cucharadas de aceite
- ¼ taza de queso parmesano
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Cocinamos los Ravioli Jamón Doria por 18 minutos en 1 litro de agua hirviendo, por cada 100 gramos de pasta mezclamos 1 cucharadita de sal.
2. Mientras se cocinan los Raviolis colocamos un sartén con el aceite y sofreímos la cebolla los pimentones y el chorizo por 10 minutos.
3. Agregamos sal y pimienta al gusto.
4. Colocamos en el plato los Raviolis y mezclamos con la salsa y espolvoreamos el queso.