

# Ravioli con salsa de tomate y espinacas



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Diana1979 **Recetizador:** AnukaValencia



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

## Descripción:

Riquísimo plato de pasta

## Ingredientes para 2 personas :

- 250g de Ravioli u otra pasta rellena
- 3 Tomates en dados
- 2 Dientes de ajo
- 40g de Espinacas
- 200ml de Nata líquida
- 1 cucharada de Harina
- 1 cucharada de Queso rallado
- 1 cucharadita de Albahaca
- 1/2 cucharadita de Orégano
- 1/2 cucharadita de Tomillo
- Aceite
- Sal
- Pimienta

## Preparación:

### Paso 1

Preparar todos los ingredientes; trocear ajos, tomates y espinacas. Mezclar en un bol la harina con la nata. Cocinamos los ravioli como dice el envoltorio.

### Paso 2

Ponemos un chorrito de aceite en una sartén y echamos el ajo, dejándolo dorar un minuto. Después añadimos el tomate, las espinacas y las especias. salpimentamos y rehogamos unos minutos. Incorporamos la nata y el queso y removemos hasta que la salsa se espese.

### **Paso 3**

*Cuando este lista la pasta la escurrimos y la añadimos a la salsa, la servimos con queso y hojas de albahaca fresca si tenemos.*