

Ravioli con salsa de tomate y espinacas



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Diana1979 **Recetizador:** Alvaro Sierra F



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.