
Recettes

Ravioli à la bourache, crème de Mozzarella et tomates séchées



*Ravioli à la bourache, crème de Mozzarella et
tomates séchées*

4 personnes :

**1 mozzarella di buffala DOP de 250gr
6 cuillères à soupe de pesto génoise
3 tomates séchées
600 gr de ravioli à la bourache
Poivre, sel
Huile d'olive**

Mixer la mozzarella, couper les tomates séchées en fines lamelles.

Faire cuire les raviolis.

Faire chauffer au bain marie, quand elle est bien crémeuse, la déposer au fond de l'assiette.

Faire sauter les raviolis avec le pesto à feu doux.
Déposer les raviolis dans l'assiette sur le lit de crème de mozzarella,
saupoudrer des lamelles de tomates.

Ajouter un filet d'huile d'olive et servir bien chaud.