Receta de Raviolis De Carne A La Florentina

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una estupenda receta típica italiana como son los raviolis a la florentina, muy fácil de preparar y que gustará a tod@s l@s amantes de esta rica pasta.

Ingredientes

- Raviolis rellenos de carne (200grs)
- Champiñones laminados (100grs)
- Calabacín (uno pequeño)
- Cebolla o cebolleta (una)
- Zanahorias (dos medianas)
- Tomate natural triturado (200grs)
- Azúcar (una cucharadita)
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Orégano

Modo de Preparación

1. Cocer la pasta con abundante agua y un poquito de sal
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír las verduras peladas y partidas, las cebollas en trocitos pequeños y el calabacín pelado y partido en taquitos pequeñitos
3. Cuando esté bien pochadito todo, añadir los champiñones y dejar que se hagan bien
4. Echar el tomate natural y espolvorear con el azúcar para quitar la acidez del tomate
5. Añadir un poco de sal y pimienta negra y espolvorear por encima el orégano
6. Escurrir bien la pasta y servir caliente con la salsa preparada por encima y...buen provecho!!!