RAVIOLI DI BACCALA CON CREMA DI PEPERONI E POMODORI SECCHI A FILETTI



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 300g pasta fresca
- 240g Baccalà Mantecato
- 160g Crema di Peperoni
- 100g Pomodori Secchi a Filetti in Olio di Girasole
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. brodo vegetale
- q.b. sale
- q.b. pepe

PROCEDIMENTO

- Stendete la pasta fresca sottile e ricavate i ravioli farcendoli esclusivamente con il baccala mantecato.
- Terminato il confezionamento passate alla cottura in abbondante acqua salata.
- A parte scaldate in un pentolino la crema di peperoni con un goccio di brodo vegetale mentre in una padella create la salsa mischiando i pomodori secchi a filetti con olio extra vergine d'oliva.
- Scolate i ravioli, non appena pronti, e aggiungeteli alla salsa.
- Decorate un piatto caldo a piacere e serviteli ben caldi.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Baccalà Mantecato



Crema di Peperoni



Pomodori Secchi a Filetti in Olio di Girasole



Olio Extra Vergine di Oliva