

Raviolis frais à la sauce tomate maison

Plat chaud



Note : 1

Portions : 4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson/repos : 15 min

Calories par portion : 429.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 42.35

Les ingrédients

- 500.0 gr Raviolis frais
- 5.0 u Tomate
- 1.0 p Origan
- 2.0 u Oignon
- 1.0 p Thym
- 1.0 p Romarin
- 1.0 u gousse ail
- 1.0 u Laurier feuille
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre
- 1.0 cc maïzena
- 2.0 cs Eau
- 1.0 cs Huile d'Olive
- 5.0 u feuille basilic

Préparation de la sauce tomate

Dans une casserole, faites chauffer l'huile et faites rissoler les oignons hachés. Ajoutez l'ail haché et mouillez avec les tomates pelées et hachées. Incorporez le basilic haché, l'origan et le bouquet garni. Laissez mijoter à feu doux pendant 20min. Liez avec la fécule de maïs délayée dans un peu d'eau.

Préparation des raviolis

Dans un grande casserole d'eau bouillante, faites cuire comme indiqué sur l'emballage les raviolis frais.

Présentation

Égouttez les raviolis puis les mettre dans un plate de service, et nappez de sauce tomate. A proposer avec du parmesan.