

RAVIOLI AI PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo ravioli alla ricotta,
- 100 g di misto per soffritto,
- 200 g di pisellini,
- 1 peperone rosso,
- 400 g di polpa di pomodoro,
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato,
- 2 cucchiai di olio d'oliva,
- 30 g di burro,
- sale,
- pepe.

Rosolare il soffritto nell'olio e burro.

Unire il peperone tritato e farlo insaporire qualche minuto, quindi unire il pomodoro.

Cuocere 5', unire i piselli, salare, pepare e cuocere per altri 15' circa.

Togliere dal fuoco e unire il prezzemolo.

Lessare i ravioli, scolarli e condirli con la salsa.