

RAVIOLI AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta tipo ravioli,
- 1 barattolo di pomodori pelati,
- 1 cipolla,
- 1/2 bicchiere di vino rosso,
- rosmarino,
- sale,
- pepe,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva.

Cuocere la pasta in acqua salata; quando i ravioli saliranno in superficie saranno cotti.

Nel frattempo preparate la salsa.

Tritate la cipolla e rosolatela con mezzo bicchiere di olio d'oliva, aggiungete il pomodoro e mescolate per tre minuti.

Mettete tanta acqua fino a coprire tutti gli ingredienti.

Aggiungere il vino, sale, pepe, rosmarino e per un'oretta lasciate cuocere a fuoco lento.