

Ravioles Tomates - Basilic et Pancetta Grillée

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- RAVIOLIS	300g Ricotta - Basilic
- TOMATES CONCASSÉES	1 boîte
- OIGNON(S)	½
- CRÈME FRAÎCHE	3 c à soupe
- CONCENTRÉ DE TOMATES	2 noix
- BASILIC	½ c à soupe
- BASILIC	2 feuilles fraîches (déco)
- PANCETTA (JAMBON)	4-6 tranches
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'oignon et faites-le revenir dans un peu d'huile.
- Ajoutez les tomates concassées, le concentré de tomates, le basilic séché et la crème fraîche. Salez et poivrez. Laissez mijoter 10-15 minutes. Mixez le tout au mixeur-plongeur. Réservez.
- Grillez à sec les tranches de pancetta. Réservez.
- Faites cuire les ravioles dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez. Répartissez-les dans 2 assiettes creuses.
- Nappez de sauce tomates – basilic, garnissez avec la pancetta grillée et les feuilles de basilic frais.
- Servez sans attendre.

