

Raviolis de Boeuf Sauce Tomates, Basilic et Burrata

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Raviolis	300g au Boeuf
- Oignons	½
- Tomates Concassées	1 boîte
- Eau	½ boîte
- Concentré de Tomates	40g
- Coulis de Tomates	100 ml
- Paprika	¼ c à café
- Basilic	20-25 feuilles
- Burrata	1
- Parmesan en Bloc	fraichement râpé
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Dans une casserole, faites suer l'oignon émincé finement puis ajoutez les tomates concassées et la moitié de quantité d'eau. Intégrez également le coulis et le concentré de tomates. Assaisonnez de paprika, sel et poivre. Laissez mijoter doucement environ 20-25 minutes en remuant de temps en temps.
- Ciselez le basilic (conservez quelques feuilles entières) et intégrez-les à la sauce.
- Faites cuire les raviolis dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et répartissez dans des assiettes creuses.
- Nappez le tout avec la sauce au basilic.
- Egouttez les burrata et coupez-la en deux.
- Déposez délicatement ½ burrata sur les pâtes puis décorez avec les feuilles de basilic entières. Poivrez légèrement.
- Agrément le tout de parmesans fraîchement râpé.

