

RAVIOLI DI ZUCCHINE AL POMODORO



La ricetta dei ravioli di zucchine al pomodoro di Martina Parati, alias Piattiny: un modo originale e goloso di gustare le verdure estive!

Facile 50' Primo

INGREDIENTI (1 PIROFILA)

- 570 g [Provvista Sugo 570 g](#)
- q.b. cipolla
- q.b. menta
- q.b. olio EVO
- 10 olive denocciolate
- q.b. origano
- q.b. pepe
- 250 gr ricotta
- q.b. sale
- 3 zucchine

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Fai soffriggere la cipolla con l'origano e un filo di olio EVO.
2. Aggiungi la Provvista Sugo De Rica e fai cuocere per 15 minuti facendo restringere il sugo.
3. Nel frattempo lava le zucchine, privale delle estremità e con l'aiuto di una mandolina tagliale a strisce.
4. In una ciotola lavora la ricotta con una forchetta. Unisci le olive tritate, 1 cc di olio EVO, il sale e la menta tagliata fine, e mescola fino ad ottenere una crema.
5. Sovrapponi 2 strisce verticali di zucchine a 2 strisce orizzontali formando una croce. Poni al centro un cucchiaino del composto di ricotta, chiudi le strisce al centro e capovolgi il raviolo per far sì che non si apra.
6. Togli il sugo dal fuoco e versalo in una pirofila. Adagia i ravioli sul sugo, spolvera con dell'origano, un filo d'olio EVO e del pepe.
7. Inforna a 180° per 30 minuti.

Vedrai che finirai il sugo facendo la scarpetta ;)