



Ingredientes:

- 250 gr. de raviolis, crudos
- 450 gr. (1 lb.) de carne molida de res
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de pimentón en polvo
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de sal o al gusto
- 1 cucharadita de hierbas italianas
- 1 cucharadita de comino en polvo
- Pimienta recién molida al gusto
- 200 ml de passata o salsa de tomate
- 200 ml de caldo de res
- 1 cucharada de queso crema
- ½ taza de tomates cherry, cortados a la mitad
- ½ taza de queso mozzarella, rallado

RAVIOLES CON CARNE AL HORNO

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 210 C (400 F), en una fuente para hornear, agregar la carne, la cebolla, el pimentón, comino y ajo en polvo, la sal, orégano, y la pimienta, mezclar bien y deshacer la carne con un tenedor lo más que puedas.
2. Hornear por 15 minutos, sacar y agregar los raviolis, el queso crema, la passata y el caldo de res, mezclar todo bien, espolvorear los tomates y el queso parmesano.
3. Cubrir con papel de aluminio y hornear durante 25 minutos a 180 C (250 F), después retirar el papel y hornear por 10 minutos más hasta que el queso esté doradito y luego listo para disfrutar y ser feliz.

Notas:

- * Utilizar los raviolis con el relleno que más te guste: carne, queso, espinaca, ricotta o cualquier otra variedad.
- * Passata de tomate, que es un puré de tomate triturado y colado, de textura suave y sin trozos. En caso de no tener, sustituir por salsa de tomate que tengas en casa.
- * Variar los quesos según lo que tengas en casa. Utilizar mozzarella, parmesano, provolone o una combinación de quesos que se derritan bien.