

Ricotta-Ravioli mit Tomaten-Kapern-Sauce

Zutaten:

1 kl. Büchse gehackte Pellati
1 EL Capperi di Pantelleria (Sie werden in Meersalz konserviert und müssen vor dem Gebrauch in viel Wasser einige Stunden gewaschen werden, damit sich der Salzgehalt reduziert).
4 Stängel breitblättriger Peterli, gehackt
4–5 Blätter Basilikum, in Streifen geschnitten
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
Saft einer halben Zitrone, 1–2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer.

Pro Person je 1 Paket Ricottaravioli à 24 Stück (als Vorspeise die Hälfte).

Zubereitung:

Gehackte Tomaten abtropfen lassen. Kleine Pfanne ohne Öl erhitzen. Tomaten hineingeben und Flüssigkeit verdampfen lassen, Temperatur reduzieren. Kapern, Peterli, Basilikum und Knoblauch dazugeben und kurz mitdünsten. Olivenöl und Zitronensaft dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Ravioli tief gekühlt ins kochende Wasser geben. Nach 1,5 Minuten herausnehmen und kurz ins kalte Wasser tauchen. Ravioli in die Sauce geben, erhitzen und sofort auf heißem Teller servieren. Dazu passt Parmigiano.