

≡ La receta fácil del día ≡

Ravioles gratinados con salsa rosa

listos en 25 minutos

Una receta calentita, fácil y súper reconfortante: ideal para los días frescos en los que querés algo rico sin complicarte. ♥

Hay días en los que el cuerpo pide pasta, horno y comida rica de verdad. Estos ravioles gratinados con salsa rosa son perfectos para resolver rápido pero con ese efecto 'plato especial' que reconforta. Pocos ingredientes, mucha cremosidad y cero complicaciones.

Sabores del mundo

Receta internacional • Italia + cocina casera ♥

♥ cremosa
♥ sabrosa
♥ irresistible

Ingredientes

- 1 paquete de ravioles frescos
- 1 taza de puré de tomate
- 1/2 taza de crema
- 100 g de queso cremoso o mozzarella
- 2 cucharadas de queso rallado
- sal y pimienta
- orégano
- aceite

Paso a paso

horno + pasta + queso



Tips y variaciones

- ♥ Podés usar ravioles de verdura, ricota o pollo.
- ♥ Si querés más sabor, agregá ajo o albahaca fresca a la salsa.
- ♥ Tip salvador: guardá un poco del agua de cocción de la pasta para aligerar la salsa si queda espesa.

¿Por qué la elegimos?

Las pastas bien cremosas, los gratinados fáciles y las recetas que reconfortan siguen entre las más buscadas.

Esta versión combina practicidad, horno y mucho sabor: ideal para guardar y repetir. ♥

Dato útil

Si querés aligerarla, podés usar menos queso o crema liviana y sumar una ensalada al lado.

Para una versión más consciente, elegí ingredientes locales, aprovechá sobras de salsa y cociná solo la cantidad que vas a usar.

¡Rápida, rica y reconfortante! ♥