

Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología

PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Raviolis de berenjena con tomates cherry

10min 2 raciones

Ingredientes

- Raviolis rellenos de berenjena
- Agua
- Ajo
- Tomates cherry
- Mozzarella
- Perejil o albahaca

Elaboración

1. Poner agua a hervir en una olla para cocer la pasta. En este caso son raviolis rellenos de berenjena.
2. Al mismo tiempo, en una sartén, saltear el ajo, añadir los tomates cherry (enteros o partidos por la mitad) y dejar a fuego lento.
3. Cuando falten un par de minutos para que la pasta esté lista, añadir la mozzarella y el perejil o la albahaca.
4. Escurrir la pasta y añadirla a la sartén donde se está preparando el aderezo, para ganar sabor.
5. Servir.

RECOMENDACIONES

Si os gusta con un punto picante, se puede añadir cayena.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología

cooknest.app/@cristinasanchez-nutricion · Instagram @cristinasanchez_nutricion