



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## RAVIOLI DI CARNE IN SALSA DI POMODORO

[cucinoeracconto.blogspot.it](http://cucinoeracconto.blogspot.it)



### Ingredienti per la pasta:

300 g di farina

3 uova gialle

per il ripieno:

100 g di polpa di manzo

100 g di polpa di maiale

100 g di prosciutto crudo

50 g di mortadella

50 g di parmigiano

Sedano a dadini q.b.

Carota a dadini q.b.

Cipolla trita q.b.

1 uovo

Olio Extravergine di Oliva Dante q.b.

Sale q.b.

Pepe q.b.

per il sugo:

300 g di pomodoro pelati

1 rametto di prezzemolo

1 spicchio d'aglio

Olio Extravergine di Oliva Dante

Sale q.b.

Pepe q.b.

### Preparazione:

Preparate i ravioli di carne, seguendo la ricetta passo a passo cliccando qui. Fatti i ravioli, cuocerli in acqua bollente salata, mentre si cuoce in una padella con olio extravergine di oliva, soffriggere l'aglio schiacciato e aggiungere i pomodori.





PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

*Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante*

Salate e pepate, aggiungete il prezzemolo tritato e lasciar cuocere a fuoco basso, scolate i ravioli di carne amalgamate bene e servite.

**DANTE**



**vero**