



## Ravioli con peperoni e acciughe al pomodoro cipollotti e capperi

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 G DI RAVIOLI  
PEPERONI E ACCIUGHE,  
200 G DI POMODORI PACHINO,  
50 G CAPPERI, 3 CIPOLLOTTI,  
4 FILETTI D'ACCIUGA  
3 CUCCHIAI OLIO  
EXTRAVERGINE D'OLIVA,  
8 FOGLIE DI BASILICO,  
SALE & PEPE Q.B.

Tagliate finemente i capperi e i cipollotti. Scaldate l'olio in una padella e soffriggeteli.

Lavate e tagliate a metà i pomodorini, quindi aggiungeteli al soffritto.

Cuocete per qualche minuto aggiungendo sale e pepe a piacere.

Cuocete i ravioli in abbondante acqua bollente salata fino al loro affioramento e scolateli utilizzando una schiumarola.

Condite con la salsa che avete preparato e decorate il piatto con il basilico ed il filetto d'acciuga.