



Ravioli pomodoro e mozzarella in salsa di peperoni e capperi

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 G DI RAVIOLI
POMODORO E MOZZARELLA,
100 G DI POMODORI MATURI;
½ PEPERONE GIALLO;
50 G DI CAPPERI;
4 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA;
SALE E PEPE Q.B.

Lavate il peperone e tagliatelo a listarelle. Fate scaldare l'olio in padella con i capperi, aggiungete quindi i peperoni.

Dorate i peperoni a fuoco vivace per 5 minuti, mescolando di tanto

in tanto. Tagliate i pomodori a dadini, uniteli al soffritto e continuate la cottura

per 5 minuti, salate e pepate. Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata per 3-4 minuti, scolateli e condite con la salsa che avete preparato.