

Libreta: Pastas
Creado: 25/03/2018 19:46
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/raviolis-con-salsa-de-whisky.html>

Raviolis con salsa de whisky

INGREDIENTES

- 500 gramos de raviolis frescos
- 1 cajita de tiras de bacón
- un chorro de aceite de oliva
- 1 lata de medio kilo de tomate natural pelado
- 2 dientes de ajo
- 1 ramito de albahaca
- sal y pimienta negra
- 1 copa de whisky

PREPARACIÓN

Picar los ajos y echarlos en la copa de whisky para que vayan macerando unos 20 minutos.

En una sartén con un poco de aceite se fríe el bacón. Añadir el whisky sin los ajos y cuando se haya evaporado, agregar el tomate triturado.

Salpimentar al gusto y cocer a fuego lento removiendo de vez en cuando.

Cocer los raviolis al dente en abundante agua con sal. Escurrir pero no pasar por el grifo de agua fría, un error que se sigue cometiendo en muchas casas.

Echar los raviolis en una fuente y verter inmediatamente por encima la salsa. Remover bien y servir junto con un bol con queso parmesano rallado.