

RAVIOLI DI BRANZINO AL NERO DI SEPPIA SU VELLUTATA DI DATTERINI GIALLI E PERLE DI POMODORI



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 520g ravioli
- 350g Vellutata di Datterini Gialli
- 20 Pomodorini Perle Rosse Mid-Dry
- q.b. basilico
- q.b. Pepe Bianco Macinato
- q.b. Condimento Olio al Basilico
- q.b. Aglio Granulare
- q.b. Pesce Scandis - Sale Aromatico con Erbe

PROCEDIMENTO

- Cuocere in abbondante acqua salate i ravioli, a parte in un pentolino scaldare l'olio al basilico con un pizzico di aglio granulare, aggiungere la vellutata di datterino giallo e aggiustare di sale.
- Scolare i ravioli saltare con l'olio al basilico la miscela pesce scandis, pepe bianco e le perle di pomodori.
- Servire i ravioli su una base di passata di datterini gialli e guarnire con foglie di basilico fresche.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Vellutata di Datterini
Gialli**



**Pomodorini Perle
Rosse Mid-Dry**



Pepe Bianco Macinato



**Condimento Olio al
Basilico**



Aglio Granulare



**Pesce Scandis - Sale
Aromatico con Erbe**