

# 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**



**Pomodori Perle Rosse Mid-Dry**



**Pepe Bianco Macinato**



**Condimento Olio al Basilico**



**Aglio Granulare**



**Pesce Scandis - Sale Aromatico con Erbe**