

Raviolis fritos con salsa de tomate anchoas y trufa

Raviolis fritos con salsa de tomate anchoas y trufa, no solo cocida se puede tomar una deliciosa pasta, de esta forma se puede convertir en un rico aperitivo.

ingredientes

- 500 gr de Raviolis
- 200 gr de [Tomate Frito](#)
- 2 Chalotas
- 50 gr de Mantequilla
- 2 cucharadas de Crema de Trufa
- 4 Anchoas
- 1 cucharada de Concentrado de Vinagre de Módena
- Pimienta Negra
- Queso Parmesano Rallado
- Aceite de Girasol

elaboración Raviolis fritos con salsa de tomate anchoas y trufa

Nosotros vamos a partir de una pasta fresca ya envasada, también se podría hacer pero la diferencia de tiempo es notoria aunque la diferencia de calidad también lo sea.

En una sartén pondremos aceite de girasol para freír nuestros raviolis, nosotros los hemos escogido rellenos de 4 quesos, podríais hacerlo con el que mas os guste.

Los vamos friendo a fuego medio aproximadamente un minuto por cada lado, los retiramos y los ponemos sobre un papel absorbente para que suelten el exceso de aceite, aún calientes les pondremos un poco de parmesano rallado por encima.

Para la salsa, en una sartén ponemos la mantequilla y las chalotas cortadas en trozos muy pequeños, esperamos a que se doren e incorporamos las anchoas y la pimienta negra, dejamos que se deshaga un poco la anchoa.

Pondremos el [tomate frito](#), la crema de trufa y el concentrado de vinagre de Módena, removemos y veremos que la salsa se oscurece ligeramente, la dejaremos cocer a fuego lento durante 10 minutos.

Ya tendremos todo lo necesario para comer unos raviolis fritos con salsa de tomate anchoas y trufa.

Te valdrán como aperitivo o como entrante, se puede comer fácilmente con la mano.

BLOG COCINICAS.ES – MIS APUNTES DE COCINA

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres