



Tuorepastaa ja basilikatomaatteja

Aineet: 1 rs (250 g) juustotäytteisiä ravioleja
vettä, suolaa
4 tomaattia
1 sipuli
0,5 dl oliiviöljyä
1 ruukku basilikaa
1 tl hunajaa
suolaa, pippuria
50 g parmesaania

Valmistus: Keitä raviolit pakkauksen ohjeen mukaan. Valuta keitinvesi pois ja huuhtelee raviolit. Kuutioi tomaatit ja sipuli. Pehmitä kuutiot öljyssä. Mausta silputulla basilikalla, hunajalla ja suolalla ja vastarouhitulla pippurilla. Lisää parmesaani ja pasta joukkoon. Kuumenna. Nauti hyvän salaatin kanssa.