RAVIOLI IN ROSA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo ravioli di magro ,
- 500 g di barbabietole cotte,
- 1 cipolla,
- 100 g di formaggio pecorino grattugiato,
- 200 g di formaggio emmenthal tagliato a cubetti,
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato,
- 2 cucchiai di basilico tritato,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tritate la cipolla e fatela rosolare in poco olio.
Aggiungete le barbabietole tagliate a tocchetti, salate e pepate e lasciate cuocere per 5 minuti.
Passate al mixer per ottenere un composto fluido.
Accendete il forno a 250°.
Cuocete i ravioli in abbondate acqua salata, disponeteli in una teglia da forno e conditeli col sugo di barbabietole e con i formaggi.
Aggiungete un filo d'olio, passate in forno per qualche minuto.
Guarnite con le erbe tritate e servite.