

RAVIÓLI AO MOLHO DE QUEIJO E FRANGO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 200 ml de leite

2 colheres de farinha de trigo

250 gramas de muçarela

1/2 caldo de galinha

noz moscada a gosto

1/2 cx de creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque o peito de frango na panela de pressão com alho, cebola, pimentão, orégano e sal.

Coloque até quase cobrir o frango, tampe a panela e após "chiar" deixe 20 minutos.

Adicione água em outra panela para esquentar, quando levantar fervura, adicione o ravióli mexa e espere cozinhar.

Quando todos estiverem boiando, pode desligar o fogo e escorra a água, reserve o ravióli.

Após o frango cozinhar, retire e espere esfriar para desfiar-lo.

Em uma panela, coloque a manteiga e deixe-a derreter.

Coloque meio caldo de galinha, logo após coloque o leite e as 2 colheres de farinha de trigo, mexa constantemente para não empelotar.

Adicione o queijo e continue mexendo até que ele derreta.

Coloque um pouco de noz-moscada e meia caixinha de creme de leite, continue mexendo.

Por fim adicione o frango, o milho e o ravióli e misture tudo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17911-ravioli-ao-molho-de-queijo-e-frango.html>