

RAVIOLE DE ZUCCA

INGREDIENTES

1 pacote de massa de lasanha pronta

1 abóbora moranga

2 cravos da índia

2 pacotes de manteiga

Azeite

Noz moscada

Sálvia

Amêndoas laminadas

MODO DE PREPARO

RAVIOLI:

Ravioli: Cozinhe a abóbora moranga até desmanchar.

Faça um purê e refogue com azeite, cebola e alho.

Em seguida, misture os dois cravos e deixe no fogo baixo por 5 minutos, misturando bem, e após isso reserve e deixe esfriar.

Recheie a massa de lasanha com uma porção moderada do purê e dobre ao meio para obter um ravioli, junte as extremidades com um garfo ou objeto próprio.

Faça isso até terminas as massas de lasanha.

MOLHO:

Molho: Em uma frigideira grande, esquente a manteiga e coloque um pouco de azeite para controlar a temperatura.

Junte a sálvia, amêndoas e a noz moscada, e deixe corar, em seguida desligue o fogo.

MONTAGEM:

Montagem: Cozinhe o ravioli e, no prato, regue com o molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18644-raviole-de-zucca.html>