

# 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 terminar 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/18644-raviolle-de-zucca.html>