

RAVIOLI FRITO AO MOLHO DE QUEIJO E ERVAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 200 g de ravioli fresco recheado com queijo

folhas de sálvia

folhas de alecrim

sal a gosto

óleo para fritar

MOLHO:

Molho: 100 ml de creme de leite fresco

22 g de queijo parmesão ralado

7 g de queijo gorgonzola

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Bata o creme de leite com os queijos no liquidificador, despeje a mistura em uma panela e leve ao fogo até ferver.

Coloque os raviólis na fritadeira e deixe fritar até que eles adquiram a aparência de cozidos.

Cubra o ravioli com o molho e finalize salpicando as ervas fritas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25985-ravioli-frito-ao-molho-de-queijo-e-ervas.html>