

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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