

RAVIÓLI DE QUEIJO IRRESISTÍVEL

INGREDIENTES

MOLHO DE QUEIJO:

Molho de queijo:
1 colher de sopa de margarina
800 ml de leite
2 colheres e 1/2 de sopa de amido de milho
1 caixinha de creme de leite
1 pacote de queijo parmesão ralado (50 g)
2 colheres sopa de queijo gorgonzola esmagado
100 g queijo provolone em pedaços pequenos
sal e pimenta-do-reino a gosto

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho:
3 colheres de óleo neutro (soja, canola, girassol)
2 cebolas médias picadas
4 tomates bem maduros, sem pele, picados
1 colher e 1/2 de sopa de pimentão verde picado
1 colher de chá de molho de alho
1 colher de café de mel
1 colher de chá de chimichury (tempero)
sal e pimenta-do-reino a gosto
2 colheres sopa extrato de tomate
Quanto baste de água

RAVIÓLI:

Ravióli:
1 kg de ravióli de queijo ou 4 queijos prontos (uso o da Massa Leve)
200 g de queijo mussarela picado em cubos pequenos ou em fatias rasgados

MODO DE PREPARO

MOLHO DE QUEIJO:

Molho de queijo:
Derreta a manteiga em uma panela antiaderente.
À parte, coloque o amido de milho em uma tigela e acrescente 1/2 copo de leite para diluir.

Junte o leite e o amido de milho diluído à manteiga derretida e coloque em fogo brando.

Acrescente o queijo parmesão e a pimenta-do-reino e fique mexendo.

Quando o molho começar a engrossar, acrescente o queijo provolone e o queijo gorgonzola.

Mexa até derreter o queijo e engrossar o molho. Acerte o sal. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite, reserve.

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho:Aqueça o óleo em uma panela, acrescente a cebola picada e o alho. Frite ambos até que a cebola esteja em tom dourado claro e transparente (cuidar para não deixar queimar).

Acrescente o pimentão, o tomate picado, o chimichury, o sal e a pimenta, o mel, o extrato de tomate e um pouco de água. Deixe ferver até que o tomate esteja desmanchando, aproximadamente 15 minutos. O molho não deve ficar muito aguado.

RAVIÓLI:

Ravióli:Cozinhe o ravióli conforme as instruções da embalagem.

Após estar pronto, coloque em um refratário e misture o queijo mussarela picado. Acrescente logo em seguida o molho de queijo e misture bem, para que envolva todo o ravióli. Feito isso, acrescente o molho vermelho, espalhando bem por todo o refratário.

Sirva em seguida e delicie-se. É irresistível.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34876-ravioli-de-queijo-irresistivel.html>