

RAVIOLI DE FIM DE SEMANA

INGREDIENTES

400 g de ravioli de frango
1 lata de molho de tomate
1/2 caixinha de creme de leite
250 g de mussarela em cubos pequenos
150 g de peito de peru em cubos pequenos
1 maçã picada com casca e sem sementes
sal
óleo de soja
caldo de galinha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Cozinhe o ravioli em 2 litros de água com 2 colheres de sopa de óleo, 1 cubo de caldo de galinha e 1 colher de sopa (rasa) de sal, por 10 minutos.

Quando pronto, reserve 1 concha da água do cozimento, escorra a massa e coloque no mesmo recipiente da água previamente reservada.

MOLHO:

Molho: Junte o molho de tomate ao creme de leite em uma panela e deixe em fogo brando até levantar fervura, mexendo quando necessário.

Acrescente, aos poucos, o queijo e o peito de peru, deixando cozinhar até o queijo derreter completamente, mexendo quando necessário.

Despeje o molho sobre a massa e sirva, acrescentando, prato a prato, os cubos de maçã.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36639-ravioli-de-fim-de-semana.html>