

RAVIÓLI DE CARNE SECA E MOLHO DE LIMÃO SICILIANO

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo
3 ovos
500 g de carne seca dessalgada cozida e desfiada
200 g de manteiga
2 cebolas
1/2 maço de cheiro verde
600 ml de leite
4 colheres de sopa de farinha de trigo
1 limão siciliano
200 g de queijo parmesão ralado
sal

MODO DE PREPARO

Misture a farinha com os ovos adicionando farinha aos poucos até a massa ficar homogênea e sove por cinco minutos.

Refogue a cebola em metade da manteiga adicione a carne e o cheiro verde e refogue até ficar seca.

Abra a massa até que ela fique muito fina, coloque bolinhas de carne seca com um espaço entre uma e outra, cubra com outra folha de massa e corte separando cada ravióli, use para cortar o cortador próprio para fazer pastel e ravióli ou uma faca e aperte com os dedos para não abrir no cozimento.

Coloque a outra metade da manteiga e a farinha em uma panela funda e refogue em fogo baixo até começar a dourar, adicione o leite aos pouco e vá mexendo até chegar perto do ponto de fervura.

Retire do fogo, raspe a casca do limão e esprema seu sumo, bata o molho no liquidificador com o suco as raspas do limão e metade do parmesão ralado, ajuste o sal.

Cozinhe os raviólis por 10 minutos em água fervente com sal e sirva com o molho e o queijo parmesão ralado por cima.

Pode ser acompanhado de legumes grelhados e também fica muito bom com massa verde, para isso substitua os ovos por espinafre ou brócolis cozido e batido no liquidificador.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41719-ravioli-de-carne-seca-e-molho-de-limao-siciliano.html>