RAVIOLI AO CREME DE CENOURA

INGREDIENTES

500 g de ravioli de frango ou de queijo

3 cenouras

2 dentes de alho

1 cebola

250 g de creme de ricota

250 ml de leite

sal, hortelã e queijo parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

Em um refratário, espalhe o ravioli já cozido e reserve.

Em uma panela, cozinhe a cenoura em água, sal, cebola e alho.

Depois de cozida; bata no liquidificador com o creme de ricota e o leite, sem a água.

Bata por uns 2 minutos e adicione ao ravioli.

E com ajuda da colher de pau, permita que o creme de cenoura preencha todo o refratário, inclusive por baixo do ravioli.

Salpique com o queijo parmesão e leve ao forno por 10 minutos.

Ao retirar do forno acrescente as folhas de hortelã (lavadas) e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45493-ravioli-ao-creme-de-cenoura.html