RAVIOLI FÁCIL

INGREDIENTES

600 g de farinha de trigo

6 ovos

1 colher de sobremesa de sal

Recheio de sua preferência (poderá ser frango desfiado, carne moída ou ricota)

Molho de sua preferência

MODO DE PREPARO

Misture a farinha aos ovos até formar uma massa firme e homogênea.

Abra a massa com um rolo.

Com uma forma ou copo, você fará cortes em formatos circulares ou retangulares, como se fosse fazer um pequeno pastel.

Recheie com uma pequena porção de frango ou o recheio de sua preferência.

Pincele as bordas da massa e feche no formato de um pastel. Com isso, a massa ficará bem vedada, evitando que entre água dentro dela no momento do cozimento.

À medida em que for fazendo as porções, coloque-as numa travessa enfarinhada, evitando que uma grude na outra.

Cozinhar em água fervente (o ponto de cozimento é a partir do momento em que a massa começa a flutuar). Deixe a água ferver bem.

Acrescente o molho de sua preferência e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45599-ravioli-facil.html