

RAVIÓLI COM CREME DE LEITE E ERVAS FRESCAS

INGREDIENTES

- 500 g de ravióli de massa fresca com recheio a gosto, cozido al dente
- ½ litro de creme de leite fresco
- 2 colheres de sopa de casca de limão siciliano ralada
- 1 colher de sopa de suco de limão
- Sal, pimenta-do-reino branca e noz-moscada a gosto
- 10 folhas de manjeriço fresco ou raminhos de tomilho limão ou ceboulete
- 200 g de queijo tipo parmesão ralado
- Folhas de manjeriço, tomilho ou ceboulete para decorar (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande com bordas altas, junte o creme de leite e a casca e o suco de limão. Leve ao fogo, deixe ferver, abaixe a chama e, com a frigideira tampada, cozinhe por 10 minutos ou até engrossar. Tempere com sal, pimenta e noz moscada a gosto, junte as folhas de manjeriço e o ravióli cozido e escorrido, ainda quente. Sirva bem quente, decorado a gosto com as folhas de manjeriço e polvilhado com o queijo parmesão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47562-ravioli-com-creme-de-leite-e-ervas-frescas.html>