

# 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 manjericão fresco ou raminhos de tomilho limão ou ceboulete

200 g de queijo tipo parmesão ralado

Folhas de manjericão, 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 manjericão e o ravióli cozido e escorrido, ainda quente. Sirva bem quente, decorado a gosto com as folhas de manjericão e polvilhado com o queijo parmesão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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