RAVIOLI DE CARNE MOÍDA AO MOLHO BOLONHESA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:50 g de carne moída

2 alhos amassadinhos

1 cebola picada

1/2 tomate sem semente

Cheiro verde a gosto

MOLHO:

Molho:50 g de carne moída

Molho de tomate (a sua preferência)

MODO DE PREPARO

PARA A MASSA:

Para a massa: Coloque no processador os ingredientes

Se não tiver processador, pode fazer na mão

É só juntar todos os ingredientes e sovar

Passar a massa no cilindro até ficar bem fina

Colocar uma bolinha de recheio e fechar, cortando com a carretilha

Nem precisa grudar com nada

Se não tiver cilindro de abrir massa, pode abrir com o rolo até uma espessura bem fina

Coloque um pouquinho de recheio em cada pedaço, cubra com a massa e corte os quadrados com a carretilha

Não é preciso usar garfo, clara de ovo ou qualquer outra coisa para a massa grudar, pois a carretilha já fecha bem os raviolis

Coloque os raviolis prontos em forma polvilhada com farinha

Quando terminar, a água já estará fervendo

Cozinhe os ravioles em porções por 10 minutos

Escorra e coloque numa travessa

Despeje o molho bolognesa por cima, queijo ralado e pronto

Muito fácil e gratificante

Massa feita em casa, como da mamma.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49606-ravioli-de-carne-moida-ao-molho-bolonhesa.html