RAVIÓLI CASEIRO COM MOLHO MARINARA

INGREDIENTES

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:1 peito de frango

1 cebola grande picadinha

1 tomate médio picado

2 dentes de alho amassados

2 colheres de sopa de azeite de oliva

salsa a gosto

MOLHO MARINARA:

Molho Marinara:1/2 xícara de azeite de oliva

2 dentes de alho em fatias

3 xícaras e meia de tomates sem pele e passados no processador, ou batidos no liquidificador e peneirados

1 e 1/4 de colher de chá de sal

1 colher de chá de orégano

1/4 de colher de chá de salsinha

1/8 de colher de chá de pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Amasse, depois de misturados os ingredientes, até a massa ficar lisa e sovada.

Deixe descansar.

Abra então a massa,em mesa enfarinhada, bem fininha, como para pastéis e corte rodelas com cortador de biscoitos, ou a boca de um copo pequeno.

Pode também cortar com cortadores quadrados.

RECHEIO:

Recheio:Fervente o peito de frango até ficar cozido e macio.

Espere esfriar, passe no processador, leve o azeite à frigideira, deixe esquentar e coloque a cebola e o alho para dourar, depois acrescente o toamte a salsinha e o peito de frango.

Deixe o recheio em fogo baixo, para que os sabores se misturem.

Deixe esfriar e recheie os raviolis.

MARINARA:

Marinara:Aqueça numa frigideira grande, o azeite de oliva.

Acrescente e doure o alho.

Acrescente lentamente, mexendo sem parar, uma mistura de tomate devidamente processado.

o sal, o orégano, a salsinha e a pimenta-do-reino.

Cozinhe em fogo médio sem a tampa por aproximadamente 15 minutos ou até engrossar. Mexa de vez em quando. Se o molho ficar muito grosso, acrescente 1/4 a 1/2 xícara de água. Sirva sobre os raviólis.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50675-ravioli-caseiro-com-molho-marinara.html