

RAVIÓLI DE FRANGO AO MOLHO ESPECIAL

INGREDIENTES

400 g de ravióli de frango
3 tomates
2 dentes de alho
1 cebola picadinha
2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (café) de noz moscada
Queijo parmesão ralado
Salsinha
Requeijão cremoso
2 sachês de caldo de frango

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o tomate, o alho, a noz-moscada e a salsinha.

Em uma panela doure a cebola picadinha na manteiga, acrescente os sachês de caldo de frango, depois acrescente os ingredientes do liquidificador, deixe cozinhar e ao final acrescente o requeijão cremoso.

Em um prato coloque o ravióli cozido, coloque o molho a gosto por cima, logo após acrescente o queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51252-ravioli-de-frango-ao-molho-especial.html>