RAVIÓLI À ROMANESCA

INGREDIENTES

1 pacote de ravióli

200g de presunto

1 cebola média picadinha

1 lata de ervilhas escorridas

3 colheres de sopa de manteiga

2 colheres de sopa de salsa

50 g de champignons miúdos

1 lata de creme de leite sem soro

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola picadinha na manteiga, acrescente o presunto picado, a ervilha e o champignon. Mexa e deixe aquecer bem. Junte o creme de leite e a dalsa, adcione o sal e mexa bem, cozinhe o ravióli de acordo com as instruções da embalagem. Escorra e misture o molho quando ainda estiver bem quente. Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52412-ravioli-a-romanesca.html