



# Raviolis empanados



Categoría

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rapido



Dificuldade

Fácil



Custo

Medio



Com quem?

Con amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Suave

- 500g da raviolis
- 1 huevo
- 100g de pan rallado
- Albahaca, al gusto

## Modo de preparación

1

Bata los huevos en un bol y ponga el pan rallado en otro. Resérvelos.

2

Ponga dos dedos de aceite en una sartén. Calientelo.

3

Pase los raviolis por el huevo y luego por el pan rallado.

4

Luego friálos en Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Suave.

5

Escorra y empolve con albahaca. Sirválos con su salsa favorita.

## Produtos utilizados



Suave

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide