



Raviolis à milaneza



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



A gosto: Gallo Suave

- 500g de ravioli recheados
- 1 ovo
- 100g de pão francês amanhecido ralado com ervas
- Folhas de manjeriço, a gosto

Modo de preparo

1

Rale o pão francês amanhecido e coloque em uma tigela. Logo após, bata os ovos e coloque em outra tigela. Reserve.

2

Em uma frigideira, acrescente Azeite de Oliva Gallo Tipo Único, aquecendo-o.

3

Passa os raviolis pelo ovo e depois pelo pão ralado.

4

Em seguida frite-os no Azeite de Oliva Gallo Tipo Único.

5

Escorra e polvilhe com as folhas de manjeriço picadas a gosto. Sirva com o seu molho preferido. Bom apetite!

Produtos utilizados



Suave

Azeite de Oliva Tipo Único

Veja também

 Entradas e Petiscos  Rápido  Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

 Vegetariano  Médio  Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Burrata frita com salada de tomate

 Entradas e Petiscos  Rápido  Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide