



Raviolis salteados com aroma de trufa



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Azeite Gallo com
Aroma de Trufa

2 colheres de sopa de
Azeite Gallo Reserva

- 2 embalagens de Raviolis
- 100gr de Bacon aos cubos
- Q.b de Folhas de salva
- 2 dentes de Alho
- 4 colheres de sopa de Cebola picada
- 2 colheres de chá de Flor de sal
- Q.b de Pimenta
- Q.b de Parmesão ralado

Modo de preparação

1

Cozinhe os raviolis conforme as instruções da embalagem.

2

Numa frigideira salteie o bacon até dourado. Adicione algumas folhas de salva e deixe que fiquem crocantes.

3

Junte o azeite, o alho e a cebola. Deixe cozinhar por 3 minutos.

4

Adicione os raviolis, envolva e tempere com flor de sal e a pimenta.

5

Coloque os raviolis no prato, adicione o queijo ralado e finalize com um fio de Azeite Gallo Aroma de Trufa.

Produtos utilizados



Trufa

Outros Produtos



Reserva

Azeite Virgem Extra

Veja também

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🟢 Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

🌱 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

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🟢 Fácil

Tataki de atum com molho picante



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide