



Raviolis panados



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

2 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Subtil

- 250g de raviolis
- 1 ovo
- 50g de pão ralado com ervas
- Manjerição, a gosto

Modo de preparação

1

Bata os ovos numa tigela e coloque o pão ralado noutra. Reserve.

2

Coloque numa frigideira 2 dedos de altura de Gallo Azeite Subtil. Aqueça.

3

Passa os raviolis por ovo e em seguida por pão ralado.

4

Em seguida frite no Gallo Azeite Subtil.

5

Escorra e polvilhe com manjerição. Sirva com o seu molho preferido.

Produtos utilizados



Subtil

Azeite

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