Raviolis à milaneza

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	Médio	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

A gosto: Gallo Suave

- 500g de ravioli recheados
- 1 ovo
- 100g de pão francês amanhecido ralado com ervas
- Folhas de manjericão, 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. Passe 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 manjericão 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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide