



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

 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

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Vol au vents de cogumelos com balsâmico



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide