



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
- Manjeriçã, 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 manjeriçã. Sirva com o seu molho preferido.

Produtos utilizados



Subtil

Azeite

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

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide