



# Raviolis empanados



*Categoria*

Entradas e Petiscos



*Tempo de preparação*

Rapido



*Dificuldade*

Fácil



*Custo*

Medio



*Com quem?*

Con amigos



*Nº de pessoas*

4 pessoas

## Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de  
Oliva Extra Virgen Suave

- 500g da raviolis
- 1 huevo
- 100g de pan rallado
- Albahaca, al gusto

## Modo de preparación

1

Bata los huevos en un bol y ponga el pan rallado en otro. Resérvelos.

2

Ponga dos dedos de aceite en una sartén. Calientelo.

3

Pase los raviolis por el huevo y luego por el pan rallado.

4

Luego friálos en Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Suave.

5

Escorra y empolve con albahaca. Sirválos con su salsa favorita.

## Produtos utilizados



*Suave*

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em  
[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide