

Raviolis empanados

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rapido	Fácil	Medio	Con amigos	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. Caliéntelo.
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. Escurra y empolve con albahaca. Sirválos con su salsa favorita.

Produtos utilizados



Suave

Aceite de Oliva Virgen Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide