

RAVIOLIS SALTEADOS COM AZEITONAS E TOMILHO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

250g de raviolis
2 colheres de sopa de azeite
2 dentes de alho picados
35g de rodela de azeitonas pretas
35g de rodela de azeitonas verdes
Folhinhas de tomilho fresco
Queijo parmesão
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 10 minutos

Custo: 3.80 € | Custo por pessoa: 1.90 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f25/raviolis-salteados-azeitonas-tomilho-40802/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, tempere com um pouco de sal. Coloque os raviolis a cozer durante 2 minutos. Passado os 2 minutos, escorra bem os raviolis.
 2. Numa frigideira leve ao lume o azeite e o alho. Mexa e deixe aquecer sem deixar alourar. Junte os raviolis e as rodela de azeitonas. Salteie tudo muito bem.
 3. Quando os raviolis estiverem bem salteados, junte o tomilho fresco. Tempere com pimenta. Salteie mais uns segundos e retire do lume.
 4. Sirva os raviolis em pratos individuais. Com um descascador de legumes corte lascas de queijo parmesão e espalhe por cima. E está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com