

RAVIOLI GRATINADO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 20 MINUTOS + 25 MINUTOS

540g de raviolis
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
1 folha de louro
390g de tomate pelado cortado em cubos
125 ml de azeite
200g de bacon cortado em cubos
500 ml de molho béchamel
150g de mistura de queijo mozzarella e queijo emmental ralado
Orégãos q.b. ; Azeite q.b. ; Sal q.b. e Pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

1. Numa panela, com bastante água a ferver, tempere com sal e um fio de azeite. Junte aos poucos os raviolis para que não colem uns nos outros. Deixe cozer o tempo indicado na embalagem. Depois de cozidos, retire-os com uma escumadeira para uma travessa.
2. Num tacho, leve ao lume o azeite, a cebola, os alhos e a folha de louro. Mexa e deixe refogar.
3. Junte o tomate pelado e deixe refogar bem. Junte o bacon. Tempere com pimenta e orégãos. Mexa e deixe fritar um pouco.
4. Depois de tudo apuradinho, retire a folha de louro e junte os raviolis. Mexa tudo muito bem. Deixe cozinhar um pouco para tomar gosto.
5. Num tabuleiro de ir ao forno, coloque no fundo um pouco de molho béchamel e espalhe bem. Por cima espalhe os raviolis e cubra-os com o restante molho béchamel. Polvilhe com o queijo ralado.
6. Leve ao forno a gratinar nos 180° aproximadamente 25 minutos. Depois de gratinado, retire e sirva.

Custo: 10.00 € ; Custo por pessoa: 2.50 €

<http://www.saborintenso.com/f25/ravioli-gratinado-7134/>

www.saborintenso.com