

RAVIOLI COM NOZES E GORGONZOLA



INGREDIENTES

- 24 RAVIOLIS DE CARNE
- 200 G DE BRÓCULOS PEQUENOS, LAVADOS
- 140 G DE QUEIJO GORGONZOLA (OU ROQUEFORT OU OUTRO QUEIJO AZUL)
- 50 G DE PATO FUMADO, CORTADO
- 100 G DE CEBOLA CHALOTA, DESCASCADA E CORTADA FINAMENTE
- 230 G DE NATAS FRESCAS
- 60 G DE NOZES SEM CASCA, CORTADAS
- 490 ML DE CALDO DE LEGUMES (OU ÁGUA)
- 2 CS DE SALSA, LAVADA E CORTADA
- 2 CS DE AZEITE

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Coloque o azeite na cuba.

3. Junte a cebola. Adicione o pato, e depois, as natas, o queijo gorgonzola e 40 ml do caldo. Mexa bem e remova.

4. Coloque o resto do caldo. Adicione o ravioli e os bróculos.

5. Tempo de cozedura: 4 minutos.

6. Escorra. Acrescente o molho, as nozes e a salsa e sirva.
