



Ravioli ao sugo



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Alho (espremido)	2 dentes	8 g
Tomate (sem sementes, triturado)	1 kg	1 kg
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Água	2 xícaras (chá)	400 ml
Mistura para Correção de Molho de Tomate Ajinomoto® Versão Tradicional	2 colheres (sopa)	26 g
Ravioli de muçarela (cozido “al dente”)	1,5 kg	1,5 g
Queijo parmesão (ralado)	2 xícaras (chá)	200 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e o alho, e refogue por 3 minutos, ou até começar a dourar.

2. Acrescente o tomate, o sal e a água. Misture e cozinhe em fogo baixo, com a panela semitampada, por 1 hora, ou até formar um molho encorpado. Adicione a Mistura para Correção de Molho Tradicional Ajinomoto® e misture. Retire do fogo, coe com auxílio de uma peneira e reserve.

3. Em uma GN distribua os raviólis, cubra com o molho reservado, salpique com o parmesão ralado e leve ao forno médio (180 graus) por 10 minutos, ou até aquecer. Retire do forno e sirva em seguida.