



## Ravioli ao Queijo Azul

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍽️ 4 Porções

### Ingredientes

- 1 embalagem de ravióli (500 g)
- 1 colher (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez (13 g)
- 1 cebola pequena picada (60 g)
- 4 tomates grandes, sem pele e sem sementes, picados (700 g)
- 50 g de Queijo Azul Tirolez
- 1 bandeja de cogumelo tipo Paris picado (150 g)
- ½ xícara (chá) de azeitonas verdes picadas (55 g)

### Modo de Preparo

Cozinhe o ravióli em água fervente abundante por 11 minutos ou até que a massa fique al dente (bem cozida, mas um pouco firme no miolo).

Escorra, resfrie e coloque um pouco de óleo para a massa não grudar. Em uma panela em fogo médio, aqueça a Manteiga Sem Sal Tirolez e doure a cebola.

Adicione os tomates e cozinhe por 5 minutos. Acrescente o Queijo Azul Tirolez, os cogumelos e as azeitonas e cozinhe em fogo baixo por 3 minutos, mexendo sempre.

Espalhe o molho sobre o ravióli e sirva em seguida, como prato principal.