

☐ Ravioli Cremoso com Cogumelos, Espinafre e Tomate Cereja

Uma receita que celebra a harmonia entre seus ingredientes, perfeita para uma refeição reconfortante!

☐ Ingredientes Identificados:

- Ravioli (tipo desconhecido, presumido recheado) - presente na base do prato
- Cogumelos variados (Paris, Shitake, Cogumelo-rei fatiado) - salteados, em diferentes tamanhos
- Espinafre fresco - folhas escuras, murchas e incorporadas ao molho
- Tomate cereja - cortados ao meio, espalhados no molho
- Creme de leite (ou leite de coco) - base do molho cremoso e alaranjado
- Queijo parmesão ralado - para finalizar e dar sabor
- Manteiga - em um ramekin, pode ser usada no preparo ou como acompanhamento

☐ *Combinação perfeita para uma receita deliciosa!*

☐ Ingredientes da Receita (para 7 pessoa/pessoas):

700g de ravioli fresco (de carne, queijo ou vegetais, a sua escolha)
300g de cogumelos variados frescos (ex: 150g cogumelo Paris, 100g shitake, 50g cogumelo-rei fatiado)
200g de espinafre fresco (cerca de 2 maços)
200g de tomate cereja
500ml de creme de leite fresco (ou leite de coco para uma versão mais leve/vegana)
50g de queijo parmesão ralado (e mais para servir)
2 colheres de sopa de manteiga
2 dentes de alho picados
1/2 cebola média picada (opcional, mas recomendado para sabor)
2 colheres de sopa de azeite de oliva
Sal a gosto
Pimenta-do-reino moída na hora a gosto
Água ou caldo de legumes (para cozinhar o ravioli e ajustar o molho)

☐ *Adicione alguns básicos da despensa quando necessário para realçar os sabores!*

📖 Modo de Preparo:

Preparo adaptado ao seu nível: Sei cozinhar

Comece cozinhando o ravioli. Em uma panela grande, ferva bastante água salgada. Adicione o ravioli e cozinhe conforme as instruções da embalagem, geralmente por 3-5 minutos, até ficarem al dente. Escorra e reserve um pouco da água do cozimento.

Enquanto o ravioli cozinha, prepare o molho. Em uma frigideira grande e funda, aqueça o azeite e a manteiga em fogo médio. Adicione a cebola picada (se estiver usando) e refogue por 3-4 minutos até ficar translúcida. Adicione o alho picado e refogue por mais 1 minuto, tomando cuidado para não queimar.

Acrescente os cogumelos variados à frigideira. Salteie em fogo médio-alto por cerca de 5-7 minutos, ou até que liberem a água e comecem a dourar. Tempere com sal e pimenta-do-reino.

Adicione o espinafre fresco aos poucos, mexendo até que murche completamente. Isso levará apenas 1-2 minutos.

Junte os tomates cereja cortados ao meio e o creme de leite fresco (ou leite de coco). Mexa bem e deixe o molho aquecer e borbulhar suavemente por 3-5 minutos, até encorpar levemente. Se o molho ficar muito espesso, adicione um pouco da água do cozimento do ravioli reservada.

Com o fogo baixo, adicione o queijo parmesão ralado ao molho, mexendo até derreter e incorporar. Experimente e ajuste o sal e a pimenta-do-reino se necessário.

Delicadamente, adicione o ravioli cozido e escorrido à frigideira com o molho. Misture bem para que todos os raviolis fiquem cobertos pelo molho.

Sirva imediatamente, decorado com mais queijo parmesão ralado por cima.

🕒 Tempo de Preparo

Aproximadamente 45 minutos

🍴 Rendimento

Serve 7 pessoa/pessoas

🔧 Equipamentos

Você vai usar: Fogão,

⚠️ Observações

Esta receita é adequada para suas restrições: Nenhuma,

🔄 Sugestões de Substituições Inteligentes

Se não tiver ravioli, pode usar tortellini, gnocchi ou até mesmo uma massa curta como penne ou fusilli para um prato similar.

Para versão mais leve: Use leite de coco culinário no lugar do creme de leite fresco e um queijo parmesão light, se desejar.

Para intensificar o sabor: Adicione uma pitada de noz-moscada ao molho ou um splash de vinho branco seco ao refogar os cogumelos.

Os cogumelos podem ser substituídos por outros tipos que você encontrar, ou até mesmo uma mistura de cogumelos secos reidratados para um sabor mais intenso.

Se não tiver espinafre, rúcula ou couve picada finamente podem ser usadas, mas adicione-as no final para não cozinhar demais.

□ *Dica do Chef:* Para realçar o sabor dos cogumelos, não os lave em água. Limpe-os com um pano úmido ou uma escova macia. Isso evita que absorvam muita água e fiquem "borrachudos" ao cozinhar, permitindo que dourem melhor e desenvolvam mais sabor.