



EMMSA
Empresa Municipal
de Mercados S.A.



RAVIOLIS EN SALSA DE ORÉGANO Y LIMÓN

www.munlima.gob.pe



MUNICIPALIDAD DE
LIMA



EMMSA
Empresa Municipal
de Mercados S.A.

RAVIOLIS EN SALSA DE ORÉGANO Y LIMÓN

INGREDIENTES

- 400 g. de raviolis
- 4 quesos
- Sal y pimienta
- 1 cda. de zumo de limón
- 2 dientes de ajo picados
- 1/2 taza de crema de leche
- 1 cda. de orégano seco
- 1/2 taza de leche entera
- 2 cdas. de margarina
- 200 g. de queso mozzarella rallado

PREPARACIÓN

1. Hervir los raviolis en una olla con agua.
2. Una vez que estén en el punto deseado (al dente) sacar los raviolis y reservar.
3. En una sartén bien caliente derretir la mantequilla, adicionar el ajo, la crema de leche y la leche entera.
4. Añadir limón, sal, pimienta y el orégano.
5. Una vez esta salsa adicionar los raviolis y servir.

