

Massa com leiteiro e couve-de-folhas



Ingredientes

- 2 dl de buttermilk fresco Pur Natur
- 400 g de couve-de-folhas
- algumas colheres de sopa de azeite
- 650 g de ravioli à escolha
- 2 fatias de pão já seco
- sal e pimenta

Modo de preparação

Corte as côdeas do pão e desfaça-o em pedaços. Frite num pouco de azeite até ficar crocante. Deixe arrefecer e misture durante pouco tempo, ou esmague num almofariz. Aqueça o leiteiro ligeiramente e tempere com sal e pimenta. Corte a couve em pedaços e frite-a num pouco de azeite até ficar crocante. Coza os ravioli em água com sal e escorra. Sirva os ravioli com o leiteiro e a couve. Polvilhe com o pão ralado.