



RAVIOLLE DE TAIOBA E QUEIJO MINAS AO MOLHO DE ABÓBORA

CHEF: ELIAS FEITOSA

Ingredientes Massa

02 xícaras de farinha de trigo sem fermento
1/5 xícara de água potável
1/5 colher (chá) sal
01 colher (sopa) azeite
01 ovo
01 gema

Preparo

Em uma superfície lisa peneire a farinha e abra um buraco no meio, adicione os demais ingredientes na mesma ordem amasse até ficar homogênea. Deixe a massa repousar na geladeira por 30 minutos.

Ingredientes Recheio

02 ramalhetes de taioba retirado do talo (aproximadamente 400 g)
200 g de queijo minas picado em cubos de 2cm
óleo para untar a panela
01 xícara de água potável
Sal/pimenta do reino a gosto

Preparo

Esquente uma panela média, unte com óleo e adicione a taioba rasgada seguido de uma xícara de água, deixe cozinhar por 15 minutos. Coloque sal e pimenta do reino a gosto e deixe em fogo médio. Após esfriar junte com os cubos de queijo.

Ingredientes Molho

600 g de abóbora japonesa sem casca e semente cortado em cubos pequenos
02 tomates maduro
01 cebola média picada
02 dentes de alho
01 colher de chá de sal
03 xícara de caldo de legumes
01 pitada de nos moscada

Preparo

Em uma panela média doure a cebola, alho e abóbora e adicione os demais ingredientes. Cozinhe por 20 minutos. Após esfriar, bata no liquidificador e peneire em uma malha fina.



**RAVIOLLE DE TAIOBA E QUEIJO MINAS
AO MOLHO DE ABÓBORA**

CHEF: ELIAS FEITOSA

Obs.: Quando abrir a massa corte um círculo do tamanho de um pires. Unte as bordas com água e coloque o recheio. Junte as bordas pressionando com um garfo. Cozinhe em água fervente salgada a gosto aproximadamente 05 minutos. Junte com o molho e polvilhe parmesão para saborear esta delícia.

Rendimento: 04 porções com 05 unidades de raviolles

Tempo de preparo: 30 minutos

Personal Chef Elias Feitosa

31 8505.6193