RAVIOLI CASEIRO (MASSA CURINGA)

INGREDIENTES

4 copos de farinha de trigo

1/2 colher (chá) de sal

2 ovos

1/4 copo de azeite de oliva

1/2 copo de água

farinha extra em mãos para polvilhar

recheio de sua preferência

molho de sua preferência

MODO DE PREPARO

Faça o recheio do ravióli de sua preferência (queijo, frango, carne, etc).

Quebre ovos em uma tigela grande e bata-os com um garfo.

Adicione água, azeite e sal e misture tudo.

Adicione 1 copo de farinha à tigela e mexa para misturar a farinha com a mistura anterior.

Repita com o restante da farinha adicionando um copo de cada vez.

Misture até formar uma massa macia.

Polvilhe as mãos e uma superfície lisa com farinha.

Retire a massa da tigela, forme uma bola e sove-a por 5 minutos ou até se tornar elástica.

Polvilhe um rolo com farinha e abra a massa até ela ter aproximadamente 4 milímetros de altura.

Caso não tenha molde de ravioli, use cortador de biscoito ou copo para cortar círculos na massa.

Recheie os círculos com o recheio desejado e dobre a massa pela metade, fazendo uma meia-lua.

Aperte as extremidades e feche completamente o ravióli com a ajuda de um cortador carretilha de massa ou um garfo.

Caso tenha dificuldade em fechar a massa, molhe seus dedos em água e umedeça a extremidade externa do círculo.

Enquanto está produzindo os raviolis, acomode os primeiros numa forma enfarinhada, para evitar que se grudem.

Cozinhe os raviólis em água fervente por 5 minutos ou até ele começar a flutuar.

Sirva com o molho de sua preferência.

Pode-se congelar os raviólis, coloque-os separadamente em um pote, povilhe-os com farinha para evitar que eles se grudem.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24844-ravioli-caseiro-massa-curinga.html