

RAVIOLI CASEIRO DE SHIMEJI, SHIITAKE E CREAM CHEESE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo

3 ovos

1 colher (sopa) de azeite

1 colher (café) de sal

RECHEIO:

Recheio: 1 colher (sopa) de manteiga/margarina

200 g de shimeji

200 g de shiitake

2 colheres (sopa) de shoyu

200 g de cream cheese

MOLHO:

Molho: azeite

10 tomates bem maduros

1 cebola

3 dentes de alho

1/2 caldo de carne

manjericão

sal e pimenta

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Lave os cogumelos e limpe-os bem.

Desfolhe o shimeji e corte em lâminas o shiitake.

Coloque a margarina na frigideira e refogue os cogumelos até murcharem bem.

Misture o shoyu e mexa até reduzir bem (deve ficar sem molho sobrando).

MASSA:

Massa: Coloque a farinha em uma travessa e adicione no meio os 3 ovos, o azeite e o sal.

Misture tudo, até formar uma massa bem lisa e dura.

Se necessário, adicione um pouco mais de farinha, pois isso pode variar dependendo da marca.

A massa fica bem dura mesmo.

Embrulhe em um plástico filme e coloque na geladeira por 30 minutos.

Retire a massa da geladeira e em uma mesa polvilhe farinha, e divida-a em 2 partes.

Abra a massa bem fininha com o auxílio de um rolo de macarrão (ou use um cilindro).

Abra a massa fina, mas o suficiente para poder manuseá-la sem rasgar.

Abra as 2 partes, formando 2 mantas mais ou menos do tamanho de uma forma de bolo.

Estique a primeira massa e coloque uma colher de sopa de recheio de cogumelos em vários pontos da massa, formando vários montinhos.

Coloque uma colher de café de cream cheese em cima dos cogumelos.

Cubra com a outra parte da massa os montinhos, aperte com as mãos e feche os montinhos recheados.

Com uma carretilha, corte em quadradinhos.

Retire as sobras de massa e passe no cilindro e faça novamente, até acabar com a massa.

MOLHO DE TOMATE COM MANJERICÃO:

Molho de tomate com manjericão: Pique a cebola, o alho e o tomate.

Refogue a cebola e o alho no azeite, acrescente o tomate e o 1/2 caldo de carne dissolvido em 1 copo de água fervente.

Tampe a panela e deixe reduzir mexendo de vez em quando para não queimar.

Ao final, engrosse em 1 colher rasa de sopa de maisena com um pouco de água fria.

Cozinhe os raviolis em bastante água com um fio de azeite e um pouco de sal (lembre que nessa massa também vai sal).

Cozinhe até ficar macio e retire com cuidado para não estourar.

Coloque-os no meio do molho e deixe que o molho ferva um pouco.

Monte o prato como de sua preferência (eu coloquei 4 raviolis, cobri com o molho, acrescentei uma bolinha de cream cheese e enfeitei com manjericão fresco).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25795-ravioli-caseiro-de-shimeji-shiitake-e-cream-cheese.html>