

RAVIÓLI

INGREDIENTES

300 g de farinha de trigo peneirada

3 ovos caipiras

300 g carne moída

3 tomates

alho

cebola

manjeriço

azeite

1 sachê de molho pronto de tomate

MODO DE PREPARO

Utilize uma tigela alta, precisará de espaço para fazer a mistura. Faça um "vulcão" com a farinha, deixando um círculo no meio, onde você irá quebrar e bater ligeiramente os 3 ovos com um garfo.

Com este mesmo garfo, faça círculos e adicione a farinha que está em volta.

Quando a mistura estiver completa, é hora de amassar usando as mãos.

A massa ficará macia, não há necessidade de inserir água, azeite ou mais ovos, já que a verdadeira massa italiana leva somente ovos e água.

A massa está pronta. É hora do descanso, embale em formato bola, em plástico filme e deixe 1 hora na geladeira.

Enquanto isso, vá preparando o molho em panela média a grande.

Após 1 hora, divida a massa em 4.

Com o auxílio do rolo e força nos braços, abra cada parte, de modo que fique com no máximo 2 mm de espessura.

Durante o cozimento, a massa tende a inchar, por isso, atenção ao tamanho do molde e espessura.

Como molde, utilizei um círculo com raio de 3 cm, pode ser uma forminha, um copo, o que tiver na cozinha.

Recheie, não seja ganancioso, coloque a quantidade adequada que dê para fechar o ravióli (eu fiz em formato de meia lua, ou pastelzinho, tudo manual, inclusive o selamento, é só dar umas beliscadas nas pontas).

Neste momento, é importante a panela com a água já estar no ponto e de preferência a do molho também.

Conforme eu ia montando, já jogava na panela e meu marido (ajudante) retirava com uma escumadeira, conforme a massa subia, e a colocava na panela com o molho (como se fosse um nhoque).

O molho deverá estar sempre aquecido, morno, pois a massa ficará no ponto correto, al dente (nada de deixar como o macarrão industrializado, nadando no água quente).

A massa caseira é assim mesmo, quando ela flutuou, retire e incorpore ao molho que, aquecido, continuará o

processo de cocção.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27368-ravioli.html>