

# FAGOTINNI ESTIVO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo integral

2 ovos

1 colher de chá de sal

1 xícara de água

óleo ou azeite de oliva

### RECHEIO:

Recheio: 100 g lombo defumado

100 g queijo gruyère

2 talos de alho-poró

500 g de mandioquinha-salsa (batata-salsa)

### MOLHO:

Molho: 200 ml de leite de coco

1 colher de sobremesa de manteiga

1 colher de chá de curry amarelo

1 taça de vinho branco seco

50 g de queijo parmesão ralado fino

sal e noz-moscada a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Sobre uma bancada, enriqueça a farinha integral com o sal e um fio de óleo ou azeite de oliva.

Acrescente os ovos e comece a misturar.

Adicione a água e continue sovando, até a massa ficar homogênea, ela vai desgrudar das mãos.

Quando ela estiver no ponto certo, embale e deixe descansar por 30 minutos em um local fresco.

### RECHEIO:

Recheio: Cozinhe as mandioquinhas descascadas, em uma panela com água, até começarem a desmanchar.

Então, retire a água, acrescente a manteiga e amasse até formar uma pasta.

Depois de esfriar, junte com o queijo gruyère, o lombo cortado em pequenos cubinhos e o alho-poró em rodelas.

Misture tudo muito bem e reserve.

#### MONTANDO OS FAGOTINNI:

Montando os fagotinni: Abra a massa sobre a bancada e recorte em quadrados de, aproximadamente, 8 x 8 cm.

Com uma colher de sobremesa, distribua o recheio sobre cada massa.

Para fechá-los, passe água nas bordas e junte os cantos no centro, unindo das bordas para formar um "X" sobre cada fagotinni.

#### MOLHO:

Molho: Aqueça o leite de coco com a manteiga em fogo baixo, acrescente a taça de vinho branco e deixe o álcool evaporar.

Após 10 minutos, o molho deve estar homogêneo e a acidez do vinho bastante suavizada.

Acrescente então, o curry e mexa bem.

Para finalizar, acrescente o queijo parmesão ralado e tempere com sal e noz-moscada a gosto.

Após, cozinhar os fagotinni por cerca de 5 minutos.

Distribua-os em um prato com queijos frescos e folhas verdes, despeje o molho sobre eles e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27628-fagotinni-estivo.html>