

RONDELI COM RICOTA CASEIRA

INGREDIENTES

RICOTA:

Ricota: 1 litro de leite integral

50 a 80 ml de vinagre

Orégano, sal, e especiarias a gosto

MASSA:

Massa: 200 g a 300 g de trigo

2 gemas de ovo

150 ml de água

MOLHO:

Molho: De sua preferência, tanto vermelho, branco ou rosê, refogado e bem quente.

MODO DE PREPARO

RICOTA:

Ricota: Ferver o leite, desligá-lo e adicionar o vinagre para que ele coahe, depois adicionar sal, orégano e algum tempero que seja de seu gosto e deixar o leite esfriar.

Depois do leite frio e temperado, em um pano prato limpo e aberto em um recipiente para coar o soro do leite, despejar e espreme-lo deixando pouco úmido e reservar.

MASSA:

Massa: Após isso vamos fazer a massa, em uma tigela adicionar as gemas e a água e bate-las para que se homogenizem e logo após isso adicionar gradativamente o trigo formando uma massa uniforme e sem trigos empelotadinhos e deixar descansar de modo que ela não resseque.

MONTAGEM:

Montagem: Abrir a massa deixando fina e com as bordas cortadas retas.

Adicionar a ricota em única camada e enrolar (como se fosse rocambole).

Depois de enrolado, para fixar e firmar a massa com o recheio pressionar alongando a massa para ambos os lados, corta-la em espessura de um dedo e dispor em uma forma forrada com um pouco de molho e logo após cobrir com o restante do molho e assar por 40 min em temperatura de 270°C.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47948-rondeli-com-ricota-caseira.html>