



Ravioli de tapioca com recheio de queijo



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:40

Ingredientes

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	1 xícara (chá)	200 ml
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	2 colheres (sopa)	20 g
Muçarela (ralada)	3 xícaras (chá)	210 g
Requeijão culinário	1 xícara (chá)	200 g

RAVIOLI

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	1 xícara e meia (chá)	300 ml
Tapioca granulada	1 kg	1 kg
Sal	1 colher (chá)	5 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 xícaras (chá)	45 ml

ÓLEO DE SALSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	Meia xícara (chá)	100 ml
Salsa	1 maço	90 g

Modo de Preparo

- 1.** Faça o recheio: em uma panela pequena, coloque 150 ml do leite e leve ao fogo alto até ferver. Junte o Molho Branco Bechamel Ajinomoto®, previamente diluído no restante do leite, mexendo sem parar até encorpar. Retire do fogo, acrescente a muçarela e o requeijão, e misture. Transfira para um saco de confeitar com bico liso e médio (cerca de 1 cm de diâmetro). Reserve na geladeira por 1 hora.
- 2.** Faça o óleo de salsa: em uma panela pequena, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo médio por 5 minutos, ou até aquecer. Retire do fogo, coloque a salsa e deixe em infusão por 5 minutos, ou até amornar. Transfira para o copo do liquidificador, e bata por 5 minutos em velocidade alta, ou até que mude de cor. Coe e reserve.
- 3.** Prepare o ravioli: em uma panela grande, coloque o leite e leve ao fogo médio para aquecer. Junte a tapioca e o sal, e misture por 5 minutos, ou até começar a desgrudar do fundo da panela.
- 4.** Retire do fogo e transfira a massa para uma bancada limpa e, com auxílio de um rolo, abra a massa até a espessura de 1 mm. Com um cortador metálico quadrado (cerca de 4 cm) marque as posições de cada porção, pingue o recheio em cada marcação e dobre a manta para fechar. Corte os raviolis com uma faca e pressione as laterais. Reserve.
- 5.** Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Grelhe os raviolis, aos poucos, por 3 minutos de cada lado, ou até dourar. Retire do fogo, finalize com o óleo de salsa e sirva em seguida.