



Tortelli de abóbora e gorgonzola



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:30

Ingredientes

MASSA FRESCA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Semolina de trigo	4 e meia xícaras (chá)	500 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
AJI-NO-MOTO®	meia colher (chá)	2 g
Ovo	5 unidades	250 g

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Abóbora japonesa (sem casca, assada e espremida)	4 e meia xícaras (chá)	900 g
Queijo gorgonzola (picado)	2 xícaras (chá)	200 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	1 e meia colher (chá)	7,5 g

MONTAGEM

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	1 xícara (chá)	200 g
Amêndoa (laminada, levemente tostada)	1 xícara (chá)	100 g

Modo de Preparo

1. Faça a massa fresca: em um bowl grande, coloque a semolina de trigo, o sal e o AJI-NO-MOTO®, e misture. Abra um buraco no centro da farinha e junte os ovos. Com um garfo, mexa apenas os ovos para misturar as gemas com as claras. Aos poucos, misture os ovos com a semolina, fazendo movimentos circulares do centro para a borda do bowl, em sentido horário.
2. Assim que a semolina incorporar os ovos, misture e amasse com as mãos, até formar uma massa unida. Transfira a massa para a bancada e amasse por cerca de 15 minutos, ou até ficar lisa e macia. Cubra com filme-plástico e reserve por 30 minutos em temperatura ambiente.
3. Enquanto isso, prepare o recheio: em um bowl grande, coloque a abóbora, o queijo gorgonzola e o Tempero SAZÓN® Profissional, e misture. Reserve.
4. Transfira a massa para uma superfície lisa e enfarinhada e, com o auxílio de um rolo ou cilindro para macarrão, abra-a até a espessura de 1 mm. Com o auxílio de uma faca ou cortador de massas, corte em quadrados de 8 cm. Recheie cada quadrado com 15 g do recheio, feche em formato de triângulo e transfira para a assadeira polvilhada com farinha. Repita o procedimento até finalizar a massa e o recheio.
5. Cozinhe o tortelli em água fervente e salgada por 4 minutos, ou até ficar “al dente”.
6. Prepare o molho: em uma frigideira grande, coloque a manteiga e leve ao fogo médio para derreter. Junte a amêndoa laminada e aqueça por cerca de 2 minutos, ou até a amêndoa dourar ligeiramente. Transfira o tortelli cozido e escorrido, e salteie por 1 minuto, ou até ficar bem envolvido pelo molho. Retire do fogo e sirva em seguida.