



## Esfiha fechada de ricota



### Rendimento

10 porções (20 unidades)



### Tempo de preparo

01:45

## Ingredientes

### MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Açúcar	2 colheres (sopa)	24 g
Fermento biológico fresco	2 tabletes	30 g
Óleo de milho	2 colheres (sopa)	30 ml
Manteiga sem sal	2 colheres (sopa)	30 g
Gema de ovo	2 unidades	40 g
Iogurte natural	1 pote	170 g
Farinha de trigo	3 e meia xícaras (chá)	385 g
AJI-SAL® PROFISSIONAL	1 e meia colher (chá)	7,5 g

### RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
---------------------	----------------	-------------

Molho branco bechamel AJINOMOTO®	2 colheres (sopa)	20 g
Leite	1 xícara (chá)	200 ml
Ricota	2 e meia xícaras (chá)	350 g
Cebola (picada)	meia unidade média	75 ml
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 g
Salsa (picada)	meia colher (sopa)	2,5 g
Hortelã (picada)	meia colher (sopa)	2,5 g
Nozes (picadas)	4 colheres (sopa)	30 g
Tempero Sazón® Profissional Legumes e Arroz	1 colher (chá)	5 g

## MONTAGEM

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Ovo	2 unidades	100 g

## Modo de Preparo

1. Faça a massa: em um bowl grande, coloque o açúcar e o fermento, e misture até dissolver. Junte o óleo, a manteiga, a gema e o iogurte, e misture. Acrescente a farinha, aos poucos, previamente misturada com o AJI-SAL® Profissional, e sove levemente até que a massa solte das mãos.
2. Transfira a massa para uma bancada limpa e sove por 10 minutos, ou até que fique lisa e homogênea. Retorne-a para o bowl, previamente enfarinhado, cubra e deixe descansar por 30 minutos, ou até dobrar de tamanho.
3. Prepare o recheio: em uma panela pequena, coloque o Molho Branco Bechamel Ajinomoto®, previamente dissolvido no leite, e leve ao fogo alto, mexendo sem parar até encorpar. Transfira para um bowl médio, junte a ricota, a cebola, o Azeite TERRANO™, a salsa, o hortelã, as nozes e o Tempero SAZÓN® Profissional, e misture. Reserve.
4. Montagem: com o auxílio de um rolo, abra a massa com 2 mm de espessura e corte com um aro em círculos de 13 cm de diâmetro. Distribua o recheio no centro das massas e feche-as em

formato de esfiha. Pincele com o ovo ligeiramente batido e leve ao forno alto (200 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.