



## Ravioloni com recheio de ricota temperada e gema



### Rendimento

12 porções (36 unidades)



### Tempo de preparo

01:30

## Ingredientes

### MASSA

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
Ricota (esfarelada)	3 e meia xícaras (chá)	700 g
Raspas de limão siciliano	2 colheres (sopa)	6 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Tempero Sazón® Profissional Legumes e Arroz	1 e meia colher (chá)	7,5 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Sal	3 pitadas	1,2 g
Gema de ovo	36 unidades	720 g

## MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	1 xícara (chá)	200 g
Sálvia fresca	1 e meia xícara (chá)	40 g

## Modo de Preparo

---

1. Faça a massa: 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: no copo do processador, coloque a ricota, as raspas de limão siciliano, o Azeite TERRANO®, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e bata por 2 minutos, ou até formar uma pasta. 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. Corte-a em quadrados maiores, de cerca de 15 cm. Disponha 20 g do recheio no centro de um dos quadrados, pressione o centro para formar uma cavidade e acomode uma gema. Pincele água na borda, cubra com outro pedaço de massa e feche, tomando cuidado para não deixar ar no interior. Com o auxílio de um aro de 13 cm de diâmetro, corte em volta do recheio, deixando cerca de 1 cm de massa em volta. Pressione as bordas para fechar bem. Transfira para uma bandeja ou caixa plástica polvilhada com farinha e repita o procedimento até finalizar a massa e o recheio.
5. Cozinhe o ravioloni 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 sálvia e aqueça por cerca de 4 minutos, ou até a manteiga ficar dourada (cuidado para não queimar). Transfira o ravioloni cozido e escorrido, e misture rapidamente, ou até ficar bem envolvido pelo molho. Retire do fogo e sirva em seguida.