



Ravioli de beterraba com queijo de cabra, azeite e pistache



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

01:00

Ingredientes

MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha 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	3 unidades	150 g
Beterraba (cozida e espremida)	¾ xícara (chá)	150 g

MONTAGEM

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Queijo de cabra tipo “boursin”	-	1 kg
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	1 e meia xícara (chá)	300 ml
Pistache (sem casca, tostado e grosseiramente picado)	1 xícara (chá)	140 g

Modo de Preparo

- 1.** Em um bowl grande, coloque a farinha de trigo, o sal e o AJI-NO-MOTO®, e misture. Abra um buraco no centro da farinha, junte os ovos e a beterraba. Com um garfo, mexa apenas os ovos para misturar previamente os líquidos. Aos poucos, vá incorporando a farinha, fazendo movimentos circulares do centro para a borda do bowl, em sentido horário.
- 2.** Assim que a farinha incorporar os ovos e a beterraba, 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.** Transfira para uma superfície lisa e enfarinhada e, com o auxílio de um rolo ou cilindro para macarrão, abra a massa até a espessura de 1 mm. Sobre cada folha de massa, disponha porções de 10 g de queijo de cabra, uma ao lado da outra, com distância de 5 cm entre elas. Cubra com uma outra folha de massa e pressione levemente em volta de cada porção de recheio, removendo o excesso de ar. Com o auxílio de uma faca ou cortador de massas, corte em quadrados de 5 cm e transfira para uma bandeja ou caixa plástica polvilhada com farinha. Repita o procedimento até finalizar a massa e o recheio.
- 4.** Cozinhe em água fervente e salgada por 4 minutos, ou até ficar “al dente”. Escorra, adicione o Azeite TERRANO® e misture levemente para envolver toda a massa. Finalize com o pistache e sirva em seguida.