

ROTOLO DE ABÓBORA E ESPINAFRES



INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- 1 CHÁVENA E MEIA DE FARINHA DE AMÊNDOA
- 1 CHÁVENA E MEIA DE FARINHA DE TAPIOCA
- 1 COLHER E MEIA DE SAL
- 2 OVOS INTEIROS (À TEMPERATURA AMBIENTE)
- 4 GEMAS DE OVO (À TEMPERATURA AMBIENTE)
- PARA O MOLHO:
- 1 LATA DE TOMATE PELADO JÁ PICADO
- 2 COLHERES DE SOPA DE MANGERICÃO FRESCO PICADO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 COLHER DE CHÁ DE OREGÃOS SECOS
- AZEITE QB
- SAL QB
- PIMENTA QB
- PARA O RECHEIO:
- 1 ABÓBORA MANTEIGA
- 1 CEBOLA ROXA
- 1 COLHER DE CHÁ TOMILHO SECO
- 1 COLHER DE CHÁ DE NOZ MOSCADA
- 200GR DE ESPINAFRES BABY
- 6 FOLHAS DE LASANHA
- AZEITE QB
- QUEIJO RICOTTA QB
- QUEIJO PARMESÃO QB

CONFEÇÃO

1. Para a massa:

2. Coloque o acessório batedor na taça, junte a farinha de amêndoa e misture na velocidade 5 durante ½ minuto ou até ficar sem grumos.

3. Junte a farinha de tapioca e o sal volte a misturar na velocidade 5 durante meio minuto.

4. Troque o acessório batedor pela lâmina de triturar/amassar, junte os ovos e programe 15s, velocidade 8. Se ficar demasiado líquido (vai depender do tamanho dos ovos), pode juntar mais um pouco de farinha de tapioca.

5. Programe Pastry P1, e quando acabar retire a massa e faça uma bola.

6. Polvilhe uma superfície com farinha de tapioca, divida a bola em metade, e divida em metade novamente (fica com 4 bolas de massa).

7. Coloque 3 bolas na taça e tape com um pano para não secarem.

8. Com o rolo da massa ou com uma máquina de fazer massa, estenda a massa até ficar com o comprimento de uma folha de lasanha. Corte com uma faca, conforme desejado.

9. Pode fazer o mesmo com as outras bolas de massa, ou fazer formas diferentes. A escolha é sua!

11. Para o molho:

12. Pique os dentes de alho e coloque-os numa frigideira grande, com azeite quente. Salteie até dourar (mas cuidado para não queimar)

13. Adicione os tomates, sal, pimenta, oregãos e louro.

14. Cozinhe durante 15 a 20 minutos, deixando reduzir e mexendo constantemente.

15. Remova do lume e adicione o mangericão, envolvendo bem.

17. Para o recheio:

18. Pré-aqueça o forno a 180°C.

19. Coloque a abóbora numa assadeira e leve ao forno cerca de 1h30.

20. Descasque a cebola, pique-a grosseiramente, e leve-a a lume brando num tacho médio com um fio de azeite e o tomilho durante 10 minutos, mexendo de vez em quando.

21. Junte os espinafres e envolva bem com a cebola. Tempere com meia colher de noz moscada, sal e pimenta e deixe cozinhar.

22. Passe os espinafres pela varinha mágica, até ficarem em creme.

23. Quando a abóbora estiver pronta, corte ao meio, tire as pevides e a casca (que pode aproveitar para secar e comer simples ou com uma salada), esmague com um garfo e tempere com sal, pimenta e a restante noz moscada.

24. Coza as folhas de lasanha em água fervente, com sal e um pouco de azeite, durante 4 minutos.

25. Disponha as folhas de lasanha numa superfície limpa e corte cada uma em 4.

26. Recheie com abóbora, por cima os espinafres e para finalizar queijo ricotta esfarelado

27. Enrole cada tira e coloque na frigideira com molho de tomate.

28. Polvilhe com parmesão ralado e regue com um pouco de azeite.

29. Leve ao forno, no nível inferior, coberto com folha de alumínio durante 17 a 20 minutos, depois retire o de alumínio e deixe no forno mais 20 minutos ou até estar com um aspecto dourado e estaladiço.
