

RAVIOLLIS CARNE



INGREDIENTES

- PARA A MASSA FRESCA
COLOCAR POR ESTA ORDEM NA
CC
- 400 DE FARINHA;
- 4 OVOS BATIDOS
- 3 COLHERES SOPA DE AZEITE;
- SAL Q.B.
- PARA O RECHEIO DE CARNE:
- 25 ML AZEITE
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE ALHO
- 1 TOMATE PEQUENO MADURO
PICADO
- 15 GR DE CHOURIÇO PICADO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 250 GR DE CARNE DE
VACA/PORCO PICADA
- PARA O MOLHO:
- 1 CEBOLA
- 4 TOMATES PEQUENOS
- 1 PACOTE NATAS
- 200 GR MOZARELA RALADO

CONFEÇÃO

1. Com acessório amassar colocar por esta ordem na CC a farinha; ovos batidos, o azeite e o sal.

2. Programar 15 seg,/vel. 8 e depois programar p1 massas para levedar.

4. Quando tiver feita a massa reserve e faça o recheio:

5. Pique a cebola e os alho juntamente com o azeite 5 seg, vel 10.

6. Acrescente a folha de louro e programe 5 mnt, vel 1 , 100º.

7. Acrescente a carne picada, o chouriço picado, o tomate.

8. Tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar 15 mnt, vel 3, 100º

9. Retire a folha de louro e pique alguns 5 segundos na velocidade 4,

10. depois 5 e depois 6. Verifique se está bom. retire e reserve.

11. Entretanto corte a massa em quatro e estenda rectangulos com o rolo da massa recheie e pressione a massa para fechar fiz os efeitos com um garfo!

12. Para o molho:

13. Picar uma cebola e 4 tomates Vel 10 15 segundos, trocar para acessório misturador adicionar azeite refogar slowcook p3 10 minutos, adicionar um pacote de natas programar molhos a 100 gr 10 min

14. Por fim cozer os raviolis em água fervente (cerca de 2 minutos) colocar num tabuleiro regar com o molho, polvilhar com queijo e levar ao forno a gratinar
