

RAVIOLIS AO VAPOR



CONFEÇÃO

1. Massa:

2. Na taça do robot com o acessório para amassar/ triturar, deite 180 ml de água e uma colher de sopa de azeite. Aqueça na velocidade 5 a 100º durante 2 min. Quanto a água estiver quente, abra a tampa e junte a farinha de arroz, a farinha de tapioca e 3 pitadas de sal. Aqueça novamente na velocidade 7 durante 1 min 30. Consoante as farinhas de arroz utilizadas, irá obter uma bola ou um resultado tipo crumble. Retire a massa da taça e deixe arrefecer a massa.

4. Recheio

5. Limpe a taça e coloque a lâmina picadora. Deite as 125 g de gambas descascadas, as raízes de bambú, a cebola corta em cubos, o gengibre, o alho, o vinho de arroz, o óleo de sésamo, a fécula de milho, a cenoura, a clara de ovo, tempere com sal e pimenta. Pique na velocidade 12 durante 1 min. a cada 15 seg, coloque o robot em modo pausa e raspe as paredes da taça para tornar a preparação mais homogénea. Quanto o recheio estiver bem picado, retire a lâmina picadora e junte as restantes gambas cortadas em pequenos pedaços.

7. Ravioli

8. Pegue na massa fria e trabalhe a massa com as mãos estendendo-a na bancada de trabalho. Forme um rolo e corte pedaços de 2 cm. Polvilhe ligeiramente a sua bancada de trabalho com farinha de arroz e estenda cada bola de massa com um rolo de pastelaria para forma discos de 10 cm de diâmetro. Coloque 1 c.c. bem cheia sobre cada disco e feche formando uma meia-lua. Pressione as extremidades por forma a selar corretamente cada ravioli.

9. Unte ligeiramente com óleo o fundo da cuba de vapor e coloque os raviolis. Lave a taça do robot e deite 0,7 L de água. Feche a tampa sem a tampa reguladora de vapor e coloque a cuba de vapor com a respetiva tampa. Cozinhe durante 15 min no

INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- 175 G DE FARINHA DE ARROZ
- 75 G FARINHA DE TAPIOCA
- 1 C.S. DE AZEITE
- SAL
- PARA O RECHEIO:
- 500 G GAMBAS CRUAS
DESCONGELADAS
- 50 G RAÍZES DE BAMBÚ EM
LATA
- MEIA CEBOLA DESCASCADA
- 10 G GENGIBRE FRESCO
DESCASCADO
- 1 DENTE DE ALHO
DESCASCADO
- 1 C. S. DE VINHO DE ARROZ
CHINÊS
- 1 GOTAS DE ÓLEO DE SÉSAMO
- 1 C.S. DE FÉCULA DE MILHO
- 1 CLARA DE OVO
- 1 PEQUENA CENOURA
DESCASCADA

