



Ravióli de abóbora com Queijo Brie ao molho de manteiga e sálvia

Tempo de Preparo:

Rende:

🕒 01:00

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- ½ abóbora-cabotiá
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 2 dentes de alho inteiros
- 1 folha de louro
- Azeite de oliva extra virgem a gosto
- Noz-moscada a gosto
- 400 g de Queijo Brie Tirolez
- 2 colheres de sopa de Manteiga Sem Sal Tirolez
- ½ xícara de sálvia
- 1 xícara de amêndoas em lascas torradas

Para a massa:

- 1 xícara de semolina
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 4 ovos

Modo de Preparo

Coloque a metade da abóbora em uma assadeira com a casca para baixo.

Retire as sementes, tempere com sal e pimenta e regue com azeite. Coloque dentro

dela os dentes de alho e a folha de louro.

Cubra com papel-alumínio e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por, aproximadamente, 40 minutos ou até que a polpa esteja bem macia.

Espere esfriar e retire toda a polpa com uma colher.

Bata com o mixer até ficar bem lisa. Acerte o sal e tempere com noz-moscada. Reserve.

Prepare a massa fresca montando na bancada uma espécie de vulcão com as farinhas.

Coloque os ovos no centro e misture bem até incorporar todos os ingredientes e ficar uma massa lisa e homogênea.

Deixe descansar por 10 minutos. Abra a massa no cilindro até chegar à espessura de 2 mm.

Corte a massa ao meio e disponha na bancada as duas tiras de massa.

Faça bolinhos com a abóbora e coloque sobre uma das metades da massa espaçadamente.

Em cima de cada bolinho de abóbora, coloque um cubo de Queijo Brie Tirolez.

Molhe as laterais de cada recheio com água e cubra com a outra metade de massa.

Feche os raviólis e corte-os com um cortador específico.

Cozinhe os raviólis em água fervente e abundante com um pouco de sal. Quando subirem, estarão prontos.

Coloque-os num prato. Cubra com a Manteiga Sem Sal Tirolez derretida com sálvia e polvilhe as amêndoas em lascas por cima. Sirva!