



Ravióli de Queijo Brie, figo e manteiga de ervas

Tempo de Preparo:

🕒 02:00

Rende:

🍽️ 10 Porções

Ingredientes

Ingredientes

Manteiga de ervas:

- ½ xícara (chá), ou 100 gramas, de Manteiga Com Sal Tirolez
- 2 colheres (sopa), ou 28 gramas, de azeite
- 2 ramos de alecrim picado
- 2 ramos de sálvia picada
- 2 ramos de tomilho picado
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

Recheio de brie e figos:

- ½ peça de Queijo Brie Tirolez ou 500 gramas, triturada
- ½ xícara (chá), ou 100 gramas, de figo seco picado

Massa:

- 3 xícaras (chá), ou 390 gramas, de farinha de trigo
- 1 xícara (chá), ou 130 gramas, de sêmola de trigo
- Sal a gosto
- 5 ovos

Finalização:

- Figos frescos grelhados (opcional)

Modo de Preparo

Modo de preparo

Manteiga de ervas:

- Em uma frigideira média, coloque a Manteiga Com Sal Tirolez e leve-a ao fogo médio para derreter.

- Adicione o alecrim, a sálvia e o tomilho.

Misture bem.

- Tempere com sal e pimenta-do-reino.

Misture e reserve.

Recheio de brie e figos:

- Em um bowl médio, coloque o Queijo Brie Tirolez processado e os figos picados.

Misture bem.

- Reserve.

Massa:

- Em um bowl grande, coloque a farinha de trigo, a sêmola de trigo e o sal. Misture bem.

- Faça um buraco no meio das farinhas e coloque os ovos no centro.

- Comece agregando com um garfo e depois, com as mãos. Misture tudo formando uma bola lisa e homogênea.

- Coloque dentro de um recipiente fechado e deixe descansar por 20 minutos.

- Em seguida, pegue um pedaço da massa, polvilhe farinha de trigo o quanto for necessário e abra na máquina de massa, conforme a instrução do fabricante.

- Faça tiras de massas do tamanho e largura da forma de ravioli.

- Coloque as tiras de massa na forma de ravioli, recheie as cavidades, pincele um pouco de água para grudar e feche com outra tira de massa.

- Aperte bem e, com o auxílio de um rolo, passe por cima da massa, certificando que irá vedar bem.
- Retire os raviólis das formas e repita o processo até finalizar toda massa e recheio.
- Coloque água em uma panela grande e leve ao fogo alto para ferver.
- Adicione sal e, em seguida, os raviólis.
- Cozinhe por 3 minutos, retire e coloque na frigideira de manteiga e ervas.
- Aqueça por 2 minutos e sirva em seguida com os figos grelhados (opcional).