

CASA COZINHA VIAGEM MODA TEMPORADAS REPORTAGENS ESPECIAIS BLOGS E COLUNAS ÚLTIMAS

## RECEITAS DE MASSAS E MOLHOS

DIGITE O INGREDIENTE OU PRATO



POR CATEGORIAS



# Ravióli de abóbora da 'vó'

Utilizamos cookies essenciais e tecnologias semelhantes de acordo com a nossa Política de Privacidade e, ao continuar navegando, você concorda com estas condições.

OK



Imagem: Divulgação



60 Min



12 Porções



Médio



## Ingredientes



Massa

- 300 grama(s) semolina
- 4 ovos
- Fio de azeite

Utilizamos cookies essenciais e tecnologias semelhantes de acordo com a nossa Política de Privacidade e, ao continuar navegando, você concorda com estas condições.

OK

### Recheio

- 500 grama(s) de abóbora
- 80 grama(s) de açúcar mascavo
- Sal e pimenta a gosto
- 150 grama(s) de parmesão
- 20 grama(s) de pinóles
- 20 grama(s) de castanhas trituradas
- Noz-moscada a gosto
- 50 grama(s) de farinha de pão
- 1 pitada(s) de canela em pó

### Manteiga de pinole e montagem

- 50 grama(s) de pinole
- 200 grama(s) de manteiga
- Sal a gosto

## Modo de preparar

Utilizamos cookies essenciais e tecnologias semelhantes de acordo com a nossa Política de Privacidade e, ao continuar navegando, você concorda com estas condições.

OK

Em uma tigela, misture a farinha de semolina de grossura média, os ovos, um fio de azeite, uma pitada de sal e acrescente água, em pequena quantidade e aos poucos, até a massa ficar homogênea. Ela precisa descolar do recipiente.

Cubra a massa com plástico filme e deixe descansar por 20 minutos na geladeira.

Recheio

Higienize a abóbora, corte e reserve as sementes. Tempere a abóbora com azeite, açúcar mascavo, sal e pimenta. Leve ao forno até ficar bem dourada. Descarte a casca e reserve a carne.

Espere a abóbora chegar em temperatura ambiente e amasse-a. Acrescente parmesão, noz-moscada, pinos, castanha, farinha de pão, açúcar mascavo e canela em pó.

Manteiga de pinole e montagem

Em uma frigideira com fogo médio, coloque a manteiga e vá mexendo suavemente até atingir aspecto dourado e ela exalar o aroma de avelãs. Acrescente os pinos e reserve.

Utilizamos cookies essenciais e tecnologias semelhantes de acordo com a nossa Política de Privacidade e, ao continuar navegando, você concorda com estas condições.

OK

Preencha a massa com bolinhas de recheio, feche com outro retângulo pressionando as bordas com os dedos. Corte em formato redondo com o auxílio de um aro.

Ferva água para cozinhar os raviólis. Assim que a massa subir para a superfície da água, pode retirá-la porque está pronta.

Em um frigideira quente, coloque a manteiga com pinole e acrescente os raviólis cozidos. Finalize com pinoles tostados, ervas e pesto, se desejar.

*Por Camilo Vanazzi, chef do Restaurante Emile, do Hotel Emiliano*

**Nossa Cozinha** **Receitas** **Receitas de massas e molhos**

Utilizamos cookies essenciais e tecnologias semelhantes de acordo com a nossa Política de Privacidade e, ao continuar navegando, você concorda com estas condições.

OK

## Receitas de massas e molhos

Lasanha de abóbora com  
carne-seca

15/10/2020 04h00

Lasanha de pão

15/10/2020 04h00

Lasanha com pasta de queijo  
branco e tomate seco

15/10/2020 04h00

Utilizamos cookies essenciais e tecnologias semelhantes de acordo com a nossa Política de Privacidade e, ao continuar navegando, você concorda com estas condições.

OK

### Lasanha de batata

15/10/2020 04h00

### Lasanha de pernil ao molho rosé

15/10/2020 04h00

### Curry de camarão thai com noodles de arroz

14/10/2020 04h00

### Penne ao ragu de costela

25/09/2020 04h00

### Lasanha de camarão no micro-ondas

25/09/2020 04h00

### Massa na manteiga de ervas

24/09/2020 04h00

Utilizamos cookies essenciais e tecnologias semelhantes de acordo com a nossa Política de Privacidade e, ao continuar navegando, você concorda com estas condições.

OK

## Ravióli de abóbora da 'vó'

23/09/2020 17h53

## Sopa de tomate

18/09/2020 14h50

## Macarronada de forno

12/08/2020 04h00

VER MAIS 

Utilizamos cookies essenciais e tecnologias semelhantes de acordo com a nossa Política de Privacidade e, ao continuar navegando, você concorda com estas condições.

OK