

Ravioli com ervilhas



Ingredientes: 600 grama de ervilhas
300 grama de farinha
4 unidade de cebolas
50 grama de requeijão
50 grama de queijo parmesão
3 unidade de ovos
60 grama de manteiga
1 decilitro de caldo de legumes
150 grama de fiambre (numa só fatia)
40 grama de espinafres
2 decilitro de vinho branco
1 colher de sopa de pão ralado
0 totaste de sal & pimenta
0 totaste de noz-moscada

Instruções de preparação:

Amasse a farinha com 2 ovos e uma pitada de sal e trabalhe-a durante 10 minutos. Depois envolva-a em película aderente e deixe repousar durante 30 minutos. Pique as cebolas para um tacho e junte o azeite, quando estiver loura junte as ervilhas, uma pitada de sal e uma raspa de noz-moscada. Regue com o caldo de legumes e deixe cozinhar durante 25 minutos em lume brando. Passe as ervilhas, excepto duas colheres, pelo passevite, deixe arrefecer e misture-as com o requeijão, o parmesão, 1 ovo, pão ralado e uma pitada de pimenta. Estenda a massa, corte-a em tiras largas de 10cm e de seguida aos quadrados de 5cm de lado, nos quais depositará uma colher de café de recheio, junte os quatro cantos ao centro e feche-os com a pressão dos dedos. Corte o fiambre em pedacinhos, salteie numa frigideira com 40g de manteiga, o vinho, junte as ervilhas que reservou e os espinafres. Coza os raviolis durante alguns minutos e tempere-os com o preparado anterior.

Sugestões Adicionais: