

Ravioli de Polenta com Molho de Rabada

Chef Daniel Lopes

Ingredientes para o molho:

- 2 kg de cauda de boi
- 3 cebolas picadas
- 8 tomates picados
- 2 dentes de alho amassados
- Salsa picada
- Sal e pimenta a gosto
- Tomilho
- Alecrim
- Farinha de trigo
- 1 maço de agrião baby

Ingredientes para massa e recheio:

- 300g de farinha de trigo
- 500g de semolina
- 8 ovos
- Um fio de azeite
- Sal
- 400g de fubá fino (polentina se preferir)
- 700 ml de leite
- 100g de manteiga
- 1 clara de ovo

Modo de preparo (molho de carne):

Lave a carne, enxugue e passe no trigo. Em uma panela, frite a carne com óleo até dourar. Acrescente a cebola e o alho e deixe caramelar. Junte o vinho branco, em seguida os tomates e as ervas para fazer o molho. Cozinhe até a carne amolecer e acrescente água se necessário. Desfie a carne e finalize acrescentando a salsa picada.

Modo de preparo da massa e recheio:

Massa: Misture a farinha e a semolina com os ovos, tempere com o sal e coloque o azeite. Faça uma massa homogênea, coloque dentro de um pacote plástico ou feche com filme e deixe descansar por 20 min na geladeira.

Abra a massa, coloque o recheio e feche colando com um pouco de clara e, depois, corte em pequenos quadrados ou círculos formando os raviólis. Cozinhe em água fervendo por mais ou menos 4 min.

Recheio: Aqueça o leite e coloque o fubá. Cozinhe bem, tempere com sal e pimenta e finalize com a manteiga. Reserve na geladeira.