

PRODUTO DO MÊS

**GAMA ORIGINE - PAPOUASIE 35%
COBERTURA DE CHOCOLATE DE LEITE
COM ORIGEM NA PAPUA NOVA GUINÉ**

Produzida a partir dos melhores feijões de cacau proveniente da Papua Nova Guiné, esta cobertura tem um sabor rico e cremoso, e a sua cor rosada funde-se com o sabor frutado e picante, com notas de canela, caramelo e avelãs.

*Ideal para moldes,
tabletes e coberturas.*

35% CACAU | 23% DE LEITE | 37% DE GORDURA | 4/5 FLUIDEZ



RECEITA

Raviolis de Requeijão e Espinafres

INGREDIENTES

**Pasta:**

300 g de farinha

180 g de Ovo Líquido Pasteurizado Dovo

Recheio:

200 g de requeijão de cabra

40 g de queijo de cabra

300 g de espinafres (folhas)

1 dente de alho grande

1 fio de azeite extra virgem

Sal e Pimenta

Guarnição:

Manteiga de alho q.b.

Alecrim fresco

Ovo Líquido Pasteurizado Dovo q.b.

Queijo de cabra



Comece por preparar a pasta, que pode fazer usando a máquina para pastas ou de forma manual (que não dá muito trabalho nem é difícil).

Numa bancada, coloque a farinha em monte, abra um buraco ao centro e adicione-lhe o Ovo Líquido Pasteurizado Dovo, misturando-o com a farinha aos poucos. De seguida, envolva os ingredientes com as mãos até formar uma massa homogénea, amassando até que fique macia ao toque. Forme uma bola com a massa e envolva-a com película aderente. Deixe a massa descansar no frigorífico durante 30 minutos.

Entretanto, prepare o recheio aquecendo um fio de azeite numa frigideira, com o dente de alho ralado e os espinafres lavados e picados. Tempere com sal, pimenta e deixe cozinhar até murcharem.

Escorra bem os sucos dos espinafres e leve ao frigorífico para arrefecerem.

Aos espinafres já frios junte o requeijão e o queijo de cabra ralado.

Tempere com sal, pimenta, esmague a mistura com um garfo e misture bem.

Numa máquina de pastas, divida a massa em 3 partes e estique cada uma delas na máquina, formando placas de

massa com espessura média. Enfarinhe a massa para não ficar pegajosa.

Coloque o acessório para raviolis na máquina de pastas e adicione-lhe duas placas de massa. Vá adicionando o recheio aos poucos, entre elas, e gire a manivela para formar os raviolis. Enfarinhe a massa e separe os raviolis usando uma carretilha.

Caso não tenha máquina de pastas deve estender a massa finamente e cortá-la em círculos usando um copo. Depois acrescente a porção de recheio no centro da massa, pincele as margens com Ovo Líquido Pasteurizado Dovo e feche bem os raviolis, em meia lua, com a ajuda de um garfo.

Numa panela, aqueça a água temperada com uma quantidade generosa de sal. Quando ferver adicione-lhe os raviolis e cozinhe durante 5 a 8 minutos ou até que a massa fique mais clara e com aspeto de estar cozida.

Numa frigideira larga, adicione a manteiga de alho e o alecrim. Transfira imediatamente os raviolis escorridos para a manteiga e salteie durante cerca de 2 minutos. Sirva os raviolis regados com a manteiga e polvilhados com queijo de cabra ralado no momento.

Receita em parceria com www.narwencuisine.blogspot.pt

Mais receitas em www.derovo.com

SABIAS QUE...

No dia 16 de maio se celebra o dia internacional do celiaco?

E que 1 em cada 100 portugueses é celiaco?

Os dados também indicam que 5 em cada 6 não estão diagnosticados.

A doença celiaca é uma doença crónica, autoimune, causada pela ingestão de glúten por pessoas geneticamente suscetíveis.

Uma parceria **Derovo Group** e **APC** na divulgação e consciencialização da doença celiaca.

Mais informações nas redes sociais da APC.



Recicle sempre



sociedade
pontoverde