Empanadas de espinafre com ricota

Rendimento
24 unidades

Tempo de preparo
00:50

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	1 xícara (chá)	200 ml
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	6 colheres (sopa)	90 g
Folhas de espinafre	1 maço	150 g
Ricota fresca	2 xícaras (chá)	280 g
Farinha de trigo	4 xícaras (chá)	440 g
AJI-SAL® PROFISSIONAL	2 colheres (chá)	10 g
Manteiga sem sal	1 xícara (chá)	200 g
Água gelada	1 xícara (chá)	200 ml
Gema de ovo	2 unidades	40 g

Modo de Preparo

1. Prepare o recheio: em uma panela pequena, coloque o leite e leve ao fogo baixo para aquecer. Ao levantar fervura, junte o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e misture por 1 minuto, ou até encorpar. Acrescente o espinafre e mexa por mais 1 minuto, ou até que murche. Retire do fogo e deixe esfriar.

2. Enquanto isso, prepare a massa: em um bowl grande, coloque a farinha de trigo, o AJI-SAL® Profissional e a manteiga, e misture até virar uma farofa. Junte a água aos poucos e

misture até obter uma massa homogênea.

3. Transfira para uma superfície enfarinhada, sove, cubra com plástico-filme e reserve por 30 minutos.

4. Com o auxílio de um rolo, abra a massa até a espessura de 2 mm. Corte em círculos de 10 cm (diâmetro) e reserve.

5. Adicione a ricota ao recheio de espinafre e misture delicadamente.

6. Distribua o recheio no centro dos círculos de massa e dobre-os na metade. Pressione toda a borda e feche as empanadas.

7. Transfira para uma GN, previamente untada e enfarinhada, pincele a gema pela superfície das empanadas e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 25 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.