

# Receita de Varenikes ravioli Judaico



Xtudoreceitas

Varenikes ravioli Judaico, aprenda como fazer Varenike que é um prato judaico, clássico do leste Europeu, uma espécie de "ravioli" com recheio de batata e cebola dourada. Varenikes, Um prato muito emblemático, exemplo do que faz a beleza da culinária judaica: a capacidade de criar sabores e texturas diferentes com os ingredientes mais simples e baratos (provavelmente os únicos disponíveis nas épocas de guerra). A massa pode ser feita somente com farinha de trigo, água e ovos. O recheio nada mais é do que batata e cebola. O que torna este prato sofisticado é o ponto da massa, a escolha das batatas e o sabor único da cebola dourada.

Receita de Varenikes Tipico Raviole Judaico



TEMPO DE PREPARAÇÃO

20 minutos

TEMPO DO COZINHEIRO

20 minutos

TEMPO TOTAL

40 minutos



CURSO

Massas

COZINHA

Brasileira

PORÇÕES

20



CALORIAS

208 kcal

## INGREDIENTES

- 300 gramas de farinha de trigo
- 3 unidades de ovos
- 1/2 xícara de chá de água se necessário
- 1 pitada de sal
- 2 unidades de batatas
- 1 pitada de sal
- Pimenta-do-reino moída na hora
- 3 unidades de cebolas
- 1/2 copo de óleo de canola ou girassol
- quanto necessário Azeite –

## INSTRUÇÕES

1. Misture a farinha com os ovos e o sal e amasse bem. Se a massa estiver muito seca, acrescente um pouco de água para hidratar.

2. Sove até obter uma massa lisa e homogênea. Deixe descansar coberta com filme plástico por 30 minutos.
3. Enquanto isso coloque as batatas com casca para cozinhar, até ficarem macias para fazer um purê.
4. Descasque e amasse bem com um garfo. Tempere com sal e pimenta do reino e acrescente um fio de azeite.
5. Pique as cebolas em cubinhos pequenos. Esquente uma panela ou frigideira sem acrescentar óleo.
6. Quando estiver bem quente, acrescente as cebolas picadas e vá mexendo para não queimar (mais ou menos 4/5 minutos).
7. Quando começar a dourar, coloque um fio de azeite e o óleo, abaixe o fogo e deixe fritando, mexendo sempre, até ficarem bem escuras.
8. Esse processo pode levar uns 30 minutos.

**Dica.:**

1. Tem gente que coloca uma colher de açúcar mascavo para dourar as cebolas, mas eu prefiro sem.

**Montagem**

1. Estique a massa com uma máquina de abrir macarrão ou rolo de abrir massa, deixando o mais fino possível.
2. Com um copo ou cortador de massa, faça discos de aproximadamente 6cm.
3. Recheie os discos de massa com uma colher de chá do purê de batatas e meia colher de chá da cebola refogada.
4. Dobre ao meio, umedeça as bordas e aperte para fechar e formar os varenikes (raviólis).
5. Em uma panela, coloque bastante água para ferver, com um pouco de sal e cozinhe os varenikes, aos poucos, escorra e vá colocando num pirex.
6. Regue com azeite ou óleo, cubra com o restante das cebolas fritas e sirva quente.
7. Se for necessário esquentar, coloque em banho maria, na boca do fogão e coberto com papel alumínio para não ressecar.

**PALAVRAS-CHAVE**

caseiro, judaico, massa, raviole, receita, varenikes