Massas Artesanais

Por Bruna Nascimento

Sobre a chef

Formada em Gastronomia pela Estácio de Sá em 2015, treinee pela clássica escola de restaurantes Alain Ducasse Formation em 2015, pós graduada em Gastronomia Funcional em 2017.

Cozinheira e Confeiteira desde 2009, atuando como chef de eventos no JucAlemão, chef confeiteira no Baby Beef Jardim, participação pelo Experience Club no Buffet Leopolldo Sp com Helena Rizzo, Janaina Rueda, Jefferson Rueda, Olivier Anquier, Alberto Landgraf e Bela Gil. Treinamento da Copa de A&B 2014, Taste of São Paulo de 2017 a 2019. Chef docente desde 2018.

Amor pela Gastronomia & Confeitaria.

Receitas

Fique atento(a) as medidas e siga o passo a passo.

Massa Básica

@ChefBruna

46 minutos • Serve 3 pessoas (20 minutos de preparo + 20 minutos de descanso + aproximadamente 6 minutos de cocção).

Ingredientes

- 300 gramas de farinha de trigo
- 4 gemas jumbo ou 90 gramas
- 1 fio de azeite

- Na bancada, coloque a farinha de trigo e no centro faça uma covinha para adicionar as gemas.
- Com as pontas dos dedos vá puxando a farinha pro centro, unindo a gema a farinha.
- 3. Misture bem a massa ,e coloque o azeite aos poucos , e sove por uns 5 minutos , não mais que isso.
- 4. Passe a massa no plástico filme e deixe descansar na geladeira por 20 minutos.
- 5. Abra a massa polvilhando farinha na bancada, e faça o formato desejado .







Bruna Nascimento É proibido a distribuição e divulgação desse material sem autorização expressa.

Massa Italiana

48 minutos • Serve 3 pessoas (20 minutos de preparo + 20 minutos de descanso + aproximadamente 8 minutos de cocção).

Ingredientes

- 200 gramas de farinha de trigo tipo 0000 (tipo Italiana com maior quantidade de glúten).
- 100 gramas de farinha de semolina
- 5 gemas jumbo
- 1 fio de azeite ou 20 ml

Preparação

centro faça uma covinha para adicionar as gemas .2. Com as pontas dos dedos vá puxando a farinha

Na bancada, coloque as farinha de trigo e no

- pro centro, unindo a gema a farinha.Misture bem a massa, e sove por uns 3 minutos,
- adicionando o azeite.4. Passe a massa no plástico filme e deixe
- descansar na geladeira por 20 minutos.
- 5. Abra a massa polvilhando farinha na bancada, e faça o formato desejado .



PAPPARDELLE TRICOLORE

1 hora e 3 minutos • Serve 4-6 (40 minutos de preparo + 20 minutos de descanso + 3 minutos de cocção.)

Massa de Cenoura

Ingredientes

- 250 gramas de farinha de trigo
- 1 ovo
- 100 gramas de cenoura crua
- 30 ml de azeite
- Farinha para abrir a massa .

- No liquidificador coloque o ovo, fio de azeite, e a cenoura crua cortada em cubos pequenos ou ralada.
- Bata bem essa mistura até que fique totalmente líquida.
- Em um bowl, coloque a farinha de trigo e a mistura de cenoura e sove a massa.
- A massa poderá ficar úmida, caso precise adicione mais farinha.

- Enrole a massa em um plástico filme e leve a geladeira para descansar por 20 minutos .
- Abra a massa com farinha na bancada.
- A espessura deve ser fina , e pode-se cortar na maquina de massa ou com uma faca afiada, com grossura de 5 cm , ou um grossura de um dedo .
- A cocção deve ser feita separadamente cor a cor.









Bruna Nascimento É proibido a distribuição e divulgação desse material sem autorização expressa.

Massa de Espinafre

Ingredientes

- 250 gramas de farinha de trigo
- 1 ovo
- ½ maço de espinafre
- 20 ml de azeite
- Farinha para abrir a massa.

- No liquidificador coloque o ovo, fio de azeite, e as folhas do espinafre cruas.
- Bata bem essa mistura até que fique totalmente líquida.
- Em um bowl, coloque a farinha de trigo e a mistura de cenoura e sove a massa.
- A massa poderá ficar úmida, caso precise adicione mais farinha.

- Enrole a massa em um plástico filme e leve a geladeira para descansar por 20 minutos
- Abra a massa com farinha na bancada.
- A espessura deve ser fina, e pode-se cortar na maquina de massa ou com uma faca afiada, com grossura de 5 cm , ou um grossura de um dedo.
- A cocção deve ser feita separadamente cor a cor.









Bruna Nascimento É proibido a distribuição e divulgação desse material sem autorização expressa.

Massa de Beterraba

Ingredientes

- 250 gramas de farinha de trigo
- 1 ovo
- 100 gramas de beterraba crua
- 30 ml de azeite
- Farinha para abrir a massa.

- No liquidificador coloque o ovo, fio de azeite, e a beterraba crua cortada em cubos pequenos ou ralada.
- Bata bem essa mistura até que fique totalmente líquida.
- Em um bowl, coloque a farinha de trigo e a mistura de cenoura e sove a massa.
- A massa poderá ficar úmida, caso precise adicione mais farinha.

- Enrole a massa em um plástico filme e leve a geladeira para descansar por 20 minutos.
- Abra a massa com farinha na bancada.
- A espessura deve ser fina, e pode-se cortar na maquina de massa ou com uma faca afiada, com grossura de 5 cm , ou um grossura de um dedo.
- A cocção deve ser feita separadamente cor a cor.









Bruna Nascimento

 $\acute{\rm E}$ proibido a distribuição e divulgação desse material sem autorização expressa.



CAPELETTI DE RICOTA E PESTO

1 hora e 4 minutos ● Serve 3 (40 minutos de preparo + 20 minutos de descanso + 4 minutos de cocção.)

Bruna Nascimento É proibido a distribuição e divulgação desse material sem autorização expressa.

Recheio de Pesto e Ricota

Ingredientes

- 1 massa básica
- 150 gramas de ricota fresca
- 100 gramas de cream cheese
- ½ maço de manjericão
- 100 ml de azeite
- 30 gramas castanhas
- 30 gramas de queijo parmesão
- Sal a gosto

- No processador ou liquidificador bata o manjericão, queijo, a castanha da sua escolha (já tostada na frigideira) e o azeite, até que fique líquido
- Em um bowl, quebra a ricota com as pontas dos dedos, e junte o pesto e o cream cheese, misturando até que forme uma massinha. Acerte o sal.
- Coloque a mistura em um saco de confeitar para facilitar.

- Abra a massa fina com a bancada enfarinhada e corte em quadrados, com um cortador ou copo.
- Dobre ao meio como se fosse um pastel, e una as duas pontas, formando o capelleti
- Caso necessário, pincele água nas bordas para garantir que feche bem.









Bruna Nascimento É proibido a distribuição e divulgação desse material sem autorização expressa.



RAVIOLI DE ABÓBORA E CARNE SECA

1 hora e 4 minutos ● Serve 3 (40 minutos de preparo + 20 minutos de descanso + 4 minutos de cocção.)

Bruna Nascimento É proibido a distribuição e divulgação desse material sem autorização expressa.

Recheio de Abóbora e Carne Seca

Ingredientes

- 1 massa básica
- ½ abóbora cabotiá
- 400 gr de carne seca
- 2 dentes de alho amassado
- Salsinha
- Sal e pimenta a gosto
- Papel alumínio

- Corte a carne em cubos e deixe de molho na água por 12 horas, troque frequentemente a água.
- Cozinhe a carne seca na panela de pressão e cozinhe depois que apitar por 20 minutos, retire deixe esfriar e desfie.
- Descasque e corte em cubos a abóbora e leve ao forno em papel alumínio, apenas com sal, alho e pimenta. Aprox. 30 minutos ou até que esteja mole.

- Amasse ainda quente com garfo e misture a manteiga mexendo bem, misture salsinha, e a carne seca desfiada, Coloque em um saco para rechear.
- Abra a massa fina e corte em círculos, e recheie. Feche as pontas formando um pastel. Passe água nas bordas para garantir que esteja bem fechado. Com um garfo faça desenhos nas bordas.









 ${\bf Bruna\ Nascimento} \\ {\bf \acute{E}\ proibido\ a\ distribuição\ e\ divulgação\ desse\ material\ sem\ autorização\ expressa.}$



SORRENTINO DE GEMA E ESPINAFRE

1 hora e 4 minutos ● Serve 3 (40 minutos de preparo + 20 minutos de descanso + 4 minutos de cocção.)

Recheio de Gema e Espinafre

Ingredientes

- 1 massa básica
- 6 gemas
- ½ maço de espinafre desfolhado
- 2 dente de alho amassado
- 1 fio de azeite
- Sal e Pimenta a gosto

- Aqueça uma frigideira e refogue o alho no azeite até que esteja me dourado
- Adicione o espinafre e cozinhe até que comece a soltar líquido.
- Retire da frigideira, e coloque a mistura em uma peneira para que escorra o líquido.
- Tempere com sal e pimenta a gosto.

- Abra a massa não muito fina,
 e corte em círculos, maior
 que o tamanho da gema .
- Faça uma "cama" de espinafre sob a massa e coloque a gema com cuidado por cima e feche a massa com ajuda de um pouco de água nas bordas e um garfo para garantir que não vaze o recheio.
- Leve a cocção por 4-5 minutos para garantir uma gema mole .









Bruna Nascimento

 $\acute{\rm E}$ proibido a distribuição e divulgação desse material sem autorização expressa.

Molho Pomodoro

@ChefBruna

45 minutos ● Rendimento 1200 ml (10 minutos de mise en place + 35 minutos de cocção)

Ingredientes

- 1 kg de tomate italiano maduro
- 3 dentes de alho
- 1 cebola
- Folhas de manjericão
- 1 fio de azeite
- Sal e pimenta a gosto
- 500 ml de água

- Em água fervendo coloque o tomate dentro, deixe por 2 minutos e coloque em água fria . Retire a pele delicadamente.
- 2. Refogue a cebola picada em cubos e o alho em lâminas no azeite, adicione os tomates inteiros e a água e deixe cozinhar lentamente por 35' com a tampa da panela fechada.
- 3. No final acerte o sal e coloque o manjerição.



É proibido a distribuição e divulgação desse material sem autorização expressa.

Molho Sugo

@ChefBruna

45 minutos ● Rendimento 1200 ml (10 minutos de mise en place + 35 minutos de cocção)

Ingredientes

1 receita de molho Pomodoro sem manjericão

Preparação

- Após fazer a receita do pomodoro sem o manjericão, espere esfriar e bata em um liquidificador ou mixer.
- 2. Em seguida passe em uma peneira para que o molho fique em uma textura lisa .
- 3. Caso queira, nesta parte final pode ser adicionado manjericão.

***DICA: Para fazer Molho Rosé acrescente 250 ml de creme de leite fresco ao molho sugo já pronto e aqueça.

Molho Bechamel

@ChefBruna

25 minutos • Rendimento 800 ml (5 minutos de mise en place + 20 minutos de cocção)

Ingredientes

- 500 ml de leite integral
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo ou 60 gr
- 3 colheres (sopa) de manteiga ou 60 gr
- ½ cebola
- 3 cravos, noz moscada, sal e pimenta branca
- 1 folha de louro

- Com a cebola cortada ao meio, e o auxílio do cravo prenda a folha de louro na cebola, e faça uma cebola Piquè e reserve.
- Em uma panela aqueça a manteiga e coloque a farinha e a cozinhe até que fique em uma cor amarela clara, esse processo se chama Roux.
- 3. Aqueça o leite com a cebola, e despeje o leite sobre o roux e mexa com fouet, até que fique firme, tempere com sal, pimenta e noz moscada.









Bruna Nascimento

É proibido a distribuição e divulgação desse material sem autorização expressa.

Contato

Email:

bruna.s.n@hotmail.com

Facebook: Bruna Nascimento

Personal Chef

Instagram: @chefbruna

