



MASSA À SICILIANA



Vegetariano



157 MIN



FÁCIL



10 PESSOAS



YÄMMI 2 XL

Ingredientes

- 600 g de beringela
- Sal grosso q.b. + 20 g de sal
- 200 g de ricotta salgada (ou 200 g de parmesão)
- 2 dentes de alho
- 100 g de azeite + 40 g azeite
- 1 ramo de manjeriço
- 1500 g de tomate de lata
- 700 g de macarrão riscado ou macarrão grosso
- 1000 g de água + 1500 g água
- 500 g de mozzarella fresca (fior di latte)

Preparação

- 1º Corte as beringelas em fatias (1 cm de espessura), no sentido do comprimento. Disponha-as em camadas dentro de um escurador, polvilhadas com sal grosso. Sobre a última camada coloque um prato com um peso e deixe escorrer durante 1 hora. De seguida, passe-as por água para tirar o sal e seque-as com um pano.
- 2º Coloque na panela o ricotta salgada (ou parmesão) aos pedaços e pressione 3 vezes a Função Triturar . Com a espátula, faça descer o que se acumulou nas paredes da panela entre cada ciclo de trituração. Retire e reserve.
- 3º Prepare o molho de tomate: na panela limpa introduza o alho, 100 g de azeite, o manjeriço e programe 10 minutos a 120°C na velocidade 2. Elimine o alho da panela.
- 4º Junte o tomate, tempere com 5 g de sal e programe 20 minutos a 100°C na velocidade 2.
- 5º De seguida, triture o molho 1 minuto na velocidade 5. Retire e reserve.
- 6º Corte a beringela escorrida em cubos (1 cm / 1 cm), unte-as com azeite (40 g), polvilhe com 5 g de sal e disponha-as na bandeja de vapor.
- 7º Introduza na panela 1000 g de água, monte a bandeja sobre a panela e programe 45 minutos na Função Vapor . Retire a bandeja e elimine a água.
- 8º Insira o misturador sobre a lâmina.
- 9º Sem lavar a panela, introduza 1500 g de água e programe 18 minutos a 120°C na velocidade 1.

- 10º** Junte 5 g de sal e programe 7 minutos (ou o tempo indicado na embalagem de massa menos 3 minutos) a 100°C, com a Rotação Inversa na velocidade 1. Durante o funcionamento da máquina, deite a massa pela abertura da tampa. Coloque o cesto sobre a tampa para evitar salpicos.
- 11º** Escorra a massa e transfira-a para uma taça.
- 12º** Junte 200 g de molho de tomate reservado e misture com a espátula. Junte a beringela, 400 g da mozzarella fresca cortada em cubos (1 cm) e 100 g de ricotta salgada (ou parmesão).
- 13º** Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 14º** Num pirex, espalhe um pouco de molho de tomate e coloque a massa. Por cima, espalhe a restante mozzarella e o resto do molho de tomate.
- 15º** Polvilhe com a restante ricotta salgada (ou parmesão) e leve ao forno durante 40 minutos.
- 16º** Deixe arrefecer 15 minutos antes de servir.