



**Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia**

# **Oficina: Massas Coloridas**

---

**Docente: Chef Priscilla Bruno**

**10/2020**

B922o Bruno, Priscilla Lopes.

Oficina: Massas Coloridas/ Priscilla Lopes Bruno — São Paulo:  
UNISA, 2022.

4 p.

1. Culinária. 2. Gastronomia. 3. Massa I. Título. II. Universidade  
Santo Amaro.

Fernando Carvalho—CRB8/10122

## MASSA FRESCA VERDE

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
Farinha de trigo	150	Gramas
Semolina	50	Gramas
Sal	2	Gramas
Clara	2	Unidades
Folhas de Espinafre	20	Gramas

### **Método:**

1. Misturar a farinha e a semolina e reservar.
2. Misture as claras, as folhas de espinafre e o sal no liquidificador.
3. Numa superfície plana despejar a farinha reservada, fazer um furo central formando um "vulcão". Despejar o líquido e misturar até formar uma bola.
4. Agregar mais farinha à superfície e sovar a massa até que fique lisa, porém ainda um pouco grudenta (cerca de 10 minutos). Este processo pode ser feito na batedeira com o gancho ou no processador de alimentos com a pá de plástico.
5. Embrulhar em plástico filme e reservar em refrigeração por 30 minutos.
6. Abrir a massa na máquina de macarrão até obter a consistência elástica formando uma manta.
7. Cortar a massa em fettuccine. Enfarinhar e deixar descansar suspensa por 10 minutos.
8. Colocar uma caçarola com água para ferver (3 litros – 10 gramas de sal) e cozinhar a massa ao dente.
9. Escorrer e agregar o molho Bechamel.

## MASSA FRESCA ROSA

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
Farinha de trigo	150	Gramas
Semolina	50	Gramas
Sal	2	Gramas
Clara	2	Unidades
Beterraba	20	Gramas

### **Método:**

1. Misturar a farinha e a semolina e reservar.
2. Ralar a beterraba em Purê. Adicione o sal e as claras e bata no liquidificador até obter um líquido uniforme.
3. Numa superfície plana despejar a farinha reservada, fazer um furo central formando um "vulcão". Despejar as claras batidas e misturar até formar uma bola.

4. Agregar mais farinha à superfície e sovar a massa até que fique lisa, porém ainda um pouco grudenta (cerca de 10 minutos). Este processo pode ser feito na batedeira com o gancho ou no processador de alimentos com a pá de plástico.
5. Embrulhar em plástico filme e reservar em refrigeração por 30 minutos.
6. Abrir a massa na máquina de macarrão até obter a consistência elástica formando uma manta.
7. Cortar a massa em fettuccine. Enfarinhar e deixar descansar suspensa por 10 minutos.
8. Colocar uma caçarola com água para ferver (3 litros – 10 gramas de sal) e cozinhar a massa ao dente.
9. Escorrer e agregar o molho Bechamel.

### **MOLHO BECHAMEL**

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
Leite Integral	1000	Mililitros
Cebola	1	Unidade
Folha de Louro	1	Unidade
Cravo	2	Unidade
Manteiga Sem Sal	60	Gramas
Farinha de Trigo	70	Gramas
Sal	Q.B.	
Noz-moscada	Q.B.	

#### **Método:**

1. Ferver o leite com a cebola, louro e cravo (cebola piquê)
2. Em outra panela, derreter a manteiga sem aquecer muito. -Acrescentar a farinha de trigo aos poucos incorporando-a manteiga.
3. Deixar cozinhar sem dourar.
4. Juntar aos poucos o leite, mexendo continuamente sem deixar formar grumos.
5. Condimentar com sal e noz-moscada.
6. Cozinhar até obter o ponto napê

#### **OBSERVAÇÕES:**

Para o preparo deste molho, usar panela de aço inoxidável para evitar turvar o molho. Para melhor conservação e aproveitamento, deve-se amanteigar a superfície do molho ainda morno, ou então colocar um filme plástico em contato com o molho. Este molho pode ser feito sem a cebola piquê.