



Imagem: Reprodução/WEB



## BOMBOM GIGANTE DE MORANGO

### INGREDIENTES

4 xícaras (chá) de chocolate meio amargo fracionado  
5 colheres (sopa) de água para hidratar a gelatina  
6 caixas de morangos sem talos (350 g cada)  
1 envelope de gelatina incolor sem sabor (24 g)  
3 xícaras (chá) de coco ralado  
3 colheres (chá) de essência de baunilha  
12 unidades de gemas de ovos  
3 colheres (chá) de amido de milho  
6 latas de leite condensado  
12 xícaras (chá) de leite  
600 ml de leite de coco  
Coco em lascas para decorar

### MODO DE PREPARO

Coloque um pouco do chocolate fracionado e derretido dentro da forma. Mexa de forma que a cubra completamente. Leve ao freezer por 15 minutos. Coloque o resto do chocolate e repita o mesmo processo. Leve à geladeira por 5 minutos. Em uma panela, junte o leite e o amido e mexa bem. Coloque a essência de baunilha e as gemas e mexa novamente. Junte o leite condensado e o coco ralado e espere a mistura encorpar. Coloque o leite de coco e a gelatina misturada com a água. Misture bem e reserve até esfriar completamente. Junte um pouco dessa mistura na casquinha do bombom reservada e leve ao freezer por 15 minutos. Coloque os morangos e o resto da mistura. Leve à geladeira por 5 horas. Finalize com o coco ralado e alguns morangos.

## RAVIÓLIS DE ABOBRINHA

### INGREDIENTES

1 abobrinha grande cortada em lâminas bem finas  
250 g de queijo minas padrão processado até granular  
Sal e pimenta-do-reino a gosto  
Azeite de oliva para grelhar  
Parmesão ralado para finalizar

### Molho

8 tomates maduros  
1 cebola grande  
4 dentes de alho  
1 colher (sobremesa) bem cheia de açúcar mascavo  
1 colher (sobremesa) rasa de sal  
1 colher (chá) bem cheia de pimenta-do-reino

### MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Leve a mistura para uma panela e cozinhe em fogo médio por cerca de 1 hora, até reduzir cerca de dois dedos. Reserve. Corte a abobrinha em lâminas finas com um fatiador ou mandoline. Leve as fatias ao micro-ondas por 90 segundos para amolecer. Monte cada ravióli usando 2 fatias em formato de cruz. Coloque uma colher de sopa de queijo minas no centro, tempere com sal e pimenta. Feche as pontas formando um envelope. Aqueça uma frigideira com azeite e doure os raviólis por 2-3 minutos de cada lado com cuidado. Coloque em prato fundo com uma concha de molho de tomate aquecido. Acomode os raviólis por cima. Finalize com azeite de oliva extravirgem e parmesão ralado.



Imagem: Reprodução/WEB