

SPÄTZLE DA VOVÓ IDA

INGREDIENTES

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

4 ovos

1 colher (chá) de sal

1 xícara (chá) de água fria

1 pitada de pimenta-do-reino

salsinha picada a gosto

queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela funda, bata os ovos e acrescente, aos poucos, a farinha de trigo e vá misturando tudo muito bem.

Dissolva o sal em uma xícara (chá) de água fria.

Adicione essa água, aos poucos, a massa até obter uma consistência pastosa mole, fácil de trabalhar com uma colher (como massa de bolinho de chuva).

Em uma panela grande e funda, adicione água e 1 colher (sopa) de sal e deixe ferver.

Vá colocando pequenas porções de massa com a ajuda de uma colher de sobremesa.

Faça as porções do tamanho de sua preferência.

Quando a massa começar a boiar, estará cozida.

Retire com uma escumadeira e vá colocando em uma tigela regando com o molho de sua preferência.

Polvilhe com a salsinha picada e o queijo parmesão ralado.

Sirva em seguida.

Essa receita é ótima para acompanhar carnes ensopadas onde você pode usar o molho da carne para a massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17743-spatzle-da-vovo-ida.html>