

MASSA CASEIRA DE MACARRÃO (TAGLIATELLE)

INGREDIENTES

100 g de farinha de trigo

1 ovo

MODO DE PREPARO

Misture a farinha com o ovo e sove a massa até ficar consistente e homogênea.

Faça uma bolinha e deixe descansar embrulhada em plástico-filme na geladeira por 30 minutos.

Após o descanso, divida a massa em dois para poder trabalhar melhor.

Abra a massa até ficar com no máximo um milímetro de espessura.

Enrole a massa e corte em tiras de cerca de 0,5 centímetro.

Deixe descansando em uma peneira.

Cozinhe em água fervente com sal e óleo por 4 minutos.

Sirva com o molho de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19832-massa-caseira-de-macarrao-tagliatelle.html>