

MASSA FRESCA DE MACARRÃO (A VERDADEIRA)

INGREDIENTES

300 g de farinha de trigo de boa qualidade (peneirada)

3 ovos grandes ou 4 ovos pequenos

1 colher (sopa) de sal

MODO DE PREPARO

Misture bem todos ingredientes dentro de uma tigela e sove a massa até desgrudar das mãos.

Depois, em cima da pia de granito ou mármore, amasse bem a massa durante 10 minutos até ficar bem lisa.

Deixe a massa descansar durante 30 minutos.

Depois de descansar a massa, corte em vários pedaços e abra com um rolo de madeira, jogando farinha sempre.

Abra a massa o mais fino que puder, quase transparente.

Depois de aberta a massa, enrole como se fosse um rocambole fininho e corte em tirinhas finas, veja qual a sua preferência.

Após cortar, deixe os macarrões em cima de uma mesa com bastante farinha.

Numa panela grande, coloque bastante água para ferver e acrescente 1,5 colher (sopa) de sal.

Jogue todo macarrão nessa panela após levantar fervura e mexa de vez em quando para não deixar o macarrão grudar.

Deixe o macarrão cozinar de acordo com seu gosto e, quando estiver no ponto desejado, jogue a massa no escorredor de macarrão.

Depois de escorrida toda água, coloque o macarrão num refratário ou tigela e jogue por cima o molho de sua preferência, mexa para o molho penetrar em todo macarrão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23760-massa-fresca-de-macarrao-a-verdadeira.html>