

MACARRAO ALEMÃO OU SPAETZLE

INGREDIENTES

500 g farinha de trigo

3/8 litro de água

4 ovos

sal a gosto

3 litros de água

MODO DE PREPARO

Coloque os 3 litros de água para ferver. Em uma tigela coloque a farinha de trigo, o ovo, sal a gosto e os 3/8 de água.

Mexa bem a massa até ficar uma pasta, reserve e deixe descansar por 5 minutos.

Depois da água fervida coloque a massa em cima de uma tábua de madeira e vá cortando a massa bem pequena, jogando dentro da panela com a água fervendo.

Cozinhe por uns 3 a 5 minutos e sirva.

Acompanhe o molho de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35533-macarrao-alemao-ou-spaetzle.html>