

# MASSA FRESCA

## INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

4 ovos

1 colher de café de sal

4 colheres de sopa de água

## MODO DE PREPARO

### MODO DE COZIMENTO:

Modo de cozimento: Vamos usar como exemplo o macarrão.

Para cada meio quilo de massa, usar 4 litros de água.

Deixe a água ferver com um fio de azeite e sal.

Na água fervente acrescente o macarrão aos poucos e vá mexendo com um garfo para não grudarem. Esse macarrão demora mais que o comprado industrializado para ficar pronto.

O ponto ideal do cozimento que se compreende na Itália é "al dente", ou seja, cozido, porém ainda um pouco duro. É o mesmo ponto de cozimento que se compreende do risoto.

Uma vez o macarrão já cozido, escorra e despeje um pouco de água fervente sobre ele.

Sirva com um fio de azeite e molho de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42422-massa-fresca.html>