TALHARIM ARTESANAL

INGREDIENTES

10 ovos

1 kg e 200g de farinha de trigo aproximadamente

1 colher de chá de sal

MODO DE PREPARO

Misture os ovos e o sal.

Acrescente aos poucos a farinha até a massa soltar das mãos.

Enfarinhe a messa na qual for trabalhar a massa para não grudar (com o restante da farinha que sobrou).

Abra a massa até uma expessura de 1 cm aproximadamente.

Enrole no formato de um rocambole.

Corte-o todo em fatias.

Cuidado para ter sempre o cuidado de enfarinhas a massa trabalhada para ela não grudar.

Abra as fatias, você já verá que o fio do talharim já foi formado. Avalie se a espessura está do seu agrado e adeque o corte à sua preferência.

Coloque a massa, à medida em que for cortando, numa assadeira com farinha por baixo e por cima da massa.

Leve ao cozimento em água fervente.

Assim que a massa flutuar, o talharim estará pronto.

Retire-o da água fervente e lave numa peneira em água corrente.

Acrescente o molho de sua preferência e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45664-talharim-artesanal.html