

MASSA FRESCA CASEIRA DE MACARRÃO PARA LASANHA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

3 ovos médios (50 g cada)

sal

1 colher (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Modo de Preparo:

1. Sobre uma superfície, faça um monte com a farinha e abra um buraco no centro.

coloque os ovos batidos e com a ponta dos dedos, vá agregando a farinha ate que esteja quase toda incorporada.

2 Amasse bem, ajudando-se com mais um pouco de farinha se necessário. Forme uma bola e deixe-a descansar, coberta, por uns 30 minutos.

3 Divida a massa em 2 ou mais pedaços e abra-os bem finos, um de cada vez, na máquina de macarrão (veja as instruções do fabricante) ou com o rolo usando mais um pouco de farinha. Mantenha a massa que ainda não foi aberta coberta com um pano para não ressecar.

Corte a massa aberta em 14 retângulos de 8x14 cm e deixe que sequem um pouco enquanto faz os restantes.

Cozinhe os retângulos por uns 2 minutos, 4 ou 5 por vez, em água fervente ligeiramente salgada e óleo. quando estiverem ao dente, escorra e coloque numa tigela com água fria. Escorra novamente e coloque sobre um pano.

Quando todos estiverem prontos, monte a lasanha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48458-massa-fresca-caseira-de-macarrao-para-lasanha.html>