

MACARRÃO CASEIRO COM GENGIBRE

INGREDIENTES

250 g de farinha

3 ovos

Sal a gosto

1 colher de chá de óleo

100 g de gengibre fatiado bem fino

1 xícara de salsinha picada

1/2 xícara de azeite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma vasilha coloque a farinha, abra buraco no meio coloque os ovos o sal, o óleo

misture com uma colher até sentir que é preciso por a mão na massa.

Amasse até obter uma massa lisa.

Deixe descansar por 30 minutos, abra com rolo ou máquina bem fina, corte em tiras (tipo talharim) um pouco mais larga.

Deixe secar por uma hora.

Cozinhe por 8 minutos.

PREPARO:

Preparo: Em uma frigideira grande e quente, coloque o gengibre e mexa até dar uma secada, acrescente sal e mexa.

Em outra frigideira coloque azeite e esquente bem, misture ao gengibre, deixe dourar.

Acrescente o macarrão devidamente escorrido.

Mexa bem acrescente a salsa e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/55505-macarrão-caseiro-com-gengibre.html>