

MACARRÃO BIANG BIANG

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo (aproximadamente 250 g)

1 pitada de sal

130 ml de água

óleo para untar a massa

vegetais a gosto

2 colheres (sopa) de pimenta em pó

2 colheres (sopa) de molho de shoyu

2 colheres (sopa) de vinagre

2 dentes de alho picados

2 colheres de cebolinhas picadas

iscas de carne a gosto (opcional)

óleo

MODO DE PREPARO

Misture a farinha com o sal em um recipiente ou diretamente em uma mesa (se optar pelo segundo, lembre

Junte a água aos poucos e misture bem

Reserve a massa durante 30 minutos em um recipiente fechado por um papel filme

Com um rolo, abra cada massa separadamente até um tamanho mediano

Empilhe delicadamente esses pedaços em um prato e leve ao freezer por duas horas

Faça uma marcação no meio do pedaço, uma linha reta que divida o pedaço em duas

Quando já estiver em um tamanho aceitável e com uma grossura média, force o meio e corte a massa em dois (usando a marcação feita anteriormente)

Nessa hora você pode cortar as tiras de macarrão para um tamanho médio/pequeno ou deixar para fazer isso depois de cozinhá

Leve a massa para uma panela com água fervendo e uma pitada de sal

O cozimento dura em torno de 4 minutos

Enquanto isso, aqueça 2 colheres (sopa) de óleo de cozinha em uma panela

Despeje o óleo quente sobre o macarrão

Obs