



MACARRÃO CASEIRO

Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de Farinha de Trigo Maria Inês (cerca de 400 g)
- 4 ovos
- 3 colheres (chá) de sal
- Farinha de Trigo para polvilhar a bancada

Modo de preparo

- 1) Numa tigela, misture a farinha de trigo com o sal e abra um buraco no centro e coloque os ovos. Com um garfo, mexa apenas os ovos para misturar as gemas com as claras. Aos poucos, misture os ovos com a farinha, fazendo movimentos circulares do centro para a borda da tigela.
- 2) Quando incorporar, misture e amasse com a mão até formar uma bola.
- 3) Transfira a massa para a bancada e sove até ficar lisa e macia - isso leva cerca de 15 minutos. Embale a massa com filme e deixe descansar em temperatura ambiente por 30 minutos.
- 4) Prepare uma assadeira polvilhada com farinha de trigo. Leve ao fogo alto uma panela grande com cerca de 5 L de água para ferver.

