



MASSA CASEIRA

Modo de preparo

- 300g de Farinha de Trigo Maria Inês Massa Fresca
- 6 ovos
- 1 pitada de sal
- Farinha de Trigo Maria Inês Sêmola para abrir a massa

Modo de preparo

- 1) Na tigela coloque a farinha e os ovos. Misture para incorporar os ingredientes.
- 2) Sove a massa até desgrudar das mãos.
- 3) Divida a massa em porções e abra cada uma no cilindro ou rolo de macarrão, deixando na espessura desejada. A dica para facilitar a etapa, é utilizar a Farinha de Trigo Maria Inês Sêmola.
- 4) Corte o macarrão no formato que quiser, pode ser no cilindro ou na faca mesmo.
- 5) Cozinhe em água fervente abundante com sal, até atingir o ponto desejado (7 a 10 minutos).
- 6) Escorra e sirva com os acompanhamentos que preferir. Sugestão de acompanhamento: queijo de búfala, tomate cereja, manjericão e um bom azeite de oliva.

