

Massa caseira para macarrão, lasanha e ravióli

Sobre a receita: Aprenda a massa básica com ovos para fazer vários tipos de massas caseiras.

Preparo:20mins › Tempo adicional:30mins descansando › Pronto em:50mins

Rende: 450 g de massa

Ingredientes

- 275 g de farinha de trigo
- 3 ovos grandes
- 1 pitada de sal

Modo de preparo



Coloque a farinha em uma bancada limpa, faça um buraco no meio e coloque os ovos e o sal.



1. Misture delicadamente com um garfo, incorporando a farinha aos poucos.



2. Com uma espátula, vá trazendo mais farinha para o centro aos poucos, incorporando à massa.

Se a massa estiver muito seca, adicione 1 colher (sopa) de água de cada vez.



3. Quando a massa der liga e formar uma bola, comece a trabalhá-la com as mãos.

Sove por cerca de 10 minutos, ou até formar uma massa homogênea e macia.



4. Modele uma bola, coloque em uma tigela e cubra com filme plástico.

Leve à geladeira de 30 minutos a 1 hora antes de usar.

5. Abra a massa com um rolo ou uma máquina de macarrão.

Usando rolo de macarrão



6. Divida a massa em 3 partes iguais.

Pegue uma parte, achate, e passe o rolo 5 ou 6 vezes. Vire a massa 45 graus para o lado e passe novamente cerca de 5-6 vezes, até a massa adquirir uma espessura homogênea.

7. **Para fazer lasanha:** abra a massa até ficar com 1 mm de espessura.

Usando um cortador retangular ou uma faca, corte as folhas do tamanho desejado, de forma que caibam no seu refratário.

Transfira para um pano de prato enfarinhado e deixe descansar por 30 minutos.

8. **Para fazer tagliatelle:** abra a massa um pouco mais grossa que a lasanha, cerca de 2 mm de espessura.

Enfarinhe a massa generosamente e enrole. Corte o rolo em fatias de 7 mm.

Desenrole rapidamente e transfira a massa para um pano de prato enfarinhado.

Polvilhe mais farinha, pois assim ele não gruda.

Deixe descansar por 30 minutos e depois cozinhe em água salgada fervente por 3-5 minutos.

9. **Para fazer tagliolini:** Siga os mesmos passos do tagliatelle, mas corte o rolo em fatias de 3 mm.

10. **Para fazer pappardelle:** Siga os mesmos passos do tagliatelle, mas corte o rolo em fatias grossas de 2,5 cm.

Usando máquina de macarrão



11. Divida a massa em 3 partes iguais.

Achate uma delas e passe pelo cilindro com a abertura maior.

Polvilhe mais farinha, dobre a massa ao meio e passe pelo cilindro por mais 3-4 vezes, sempre enfarinhando e dobrando a massa entre cada passagem, até ela ficar homogênea, uniforme e não grudar mais.

12. Diminua a abertura do cilindro para média.

Passe a massa pelo cilindro uma vez.

Diminua a abertura mais um pouco (penúltima abertura da máquina) e passe a massa mais uma vez.

13. **Para lasanha:** corte a massa na metade.

Passe uma das partes pelo cilindro com a menor abertura.

Você vai obter uma folha de massa longa e bem fina.

Coloque sobre um pano de prato enfarinhado e repita com o restante da massa. 31 Novembro

14. Corte as folhas de massa de modo que caibam no seu refratário.

Deixe descansar por 30 minutos, e então monte a lasanha e asse.

1.

15. **Para tagliatelle, tagliolini ou pappardelle:** Mantenha a massa um pouco mais grossa, passando uma única vez pela penúltima abertura mais fina

Corte cada folha de massa ao meio.

16. Acople o acessório da máquina para cortar o macarrão na forma desejada e passe a massa.

Use uma mão para girar a manivela e a outra mão para ir recolhendo a massa.

17. Coloque o macarrão sobre um pano de prato enfarinhado e polvilhe mais farinha por cima.

Deixe descansar por 30 minutos antes de cozinhar em água salgada por 3-5 minutos.

Para fazer com antecedência

Você pode deixar o macarrão já cortado secando durante a noite (polvilhe mais farinha se ainda estiver úmido).

Quando secar completamente, ele vai ficar duro.

Guarde em um saco de papel e use dentro de 2 dias.

<http://allrecipes.com.br/receita/13797/massa-caseira-para-macarrao--lasanha-e-ravioli.aspx>



São Paulo, SP, 31 Novembro de 2017

Mkmouse