

# Massa de Macarrão Caseiro



**Autor: Silvio Wesley**

**Ingredientes:**

- 400 g de farinha de trigo
- 4 ovos
- 1 colheres (chá) de sal (5 g)
- Farinha de trigo para polvilhar a bancada

**Modo de Preparo:**

1. Numa tigela grande, misture a farinha de trigo com o sal e abra um buraco no centro.
2. Numa tigela pequena, quebre um ovo de cada vez e transfira para o centro da tigela com farinha, 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.
3. Assim que a farinha incorporar os ovos, misture e amasse com as mãos até formar uma bolota. Transfira a massa para a bancada e amasse bem 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,

para colocar o macarrão já cortado.

5. Leve ao fogo uma panela grande com cerca de 5 L de água para ferver, enquanto abre a massa.
6. Polvilhe a bancada de trabalho com um pouco de farinha. Desembale, transfira para a bancada e, com uma espátula (ou faca), divida a massa em 4 partes – assim fica mais fácil para abrir. Polvilhe mais um pouco de farinha sobre a bancada e, com o rolo de macarrão, abra uma das partes da massa formando um retângulo de cerca de 40 cm x 20 cm – a massa deve ficar bem fina, com cerca de 2 mm de espessura.
7. Para fazer o talharim: polvilhe farinha sobre a massa e dobre, no sentido do comprimento, 4 vezes – é importante dobrar a partir de um dos lados menores do retângulo, assim os fios de macarrão ficam mais longos; corte a massa em fatias de cerca de 0,5 cm; solte os fios e transfira para a assadeira polvilhada com farinha. Repita com o restante da massa.

Assim que a água ferver, adicione um pouco de sal e acrescente o talharim. Misture com um garfo apenas para soltar os fios e deixe cozinhar por cerca de 3 a 4 minutos.