MASSA CASEIRA PARA LASANHA

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de azeite

8 gemas de ovo

2 colheres (sopa) de água

1 pitada de sal

1 pitada de glutamato de sódio

+ ou - 500 g de farinha de trigo sem fermento

MODO DE PREPARO

Coloque em um vasilha metade da farinha e abra um buraco no meio

Misture tudo e adicione o restante da farinha até dar o ponto

O ponto certo é quando a massa ja não gruda na mão

Divida a massa em pedaços pequenos em uma bancada enfarinhada (pia de mármore ou mesa) e abra com rolo de macarrão

Após abrir a massa, coloque uma panela que caibam os pedaços da massa aberta com água e deixe ferver

Depois só montar a lasanha com os restantes dos ingredientes que quiser

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/6345-massa-caseira-para-lasanha.html