

Como Congelar Massa Caseira

A **receita para qualquer massa caseira** é a mesma, 100 gramas de farinha, 1 ovo e um tiquinho de sal. Para fazer macarrão considero 100g para cada um. Para capeletti, ravioli, ou massas recheadas, 100g dá para fazer uma quantidade para até 4 pessoas.

Basta misturar a farinha e o ovo, colocar a pitada de sal e se a massa ficar muito dura (porque as vezes o ovo é pequeno), é só colocar água em gotinhas, bem pouco mesmo. A massa tem que ficar mais durinha. Usei ovo caipira e por isso fica mais amarelinha.

Eu divido a massa em vários pedaços para facilitar, aí passo no cilindro até chegar na espessura mais fina.



Eu fiz Sorrentinos, porque trouxe do Uruguai uma traquitana muito legal (no Insta eu disse que trouxe da Argentina, mas depois lembrei que não). Tipo uma forminha de gelo para dar o formato e funciona super!

Fiz um recheio misturando restinhos de queijo (gorgonzola, mozzarella, parmesão e creme de ricota).



Agora sim. **Como Congelar Massa Fresca?**

Eu coloco todos os sorrentinos prontos em uma assadeira e levo ao freezer sem cobrir até ficarem bem durinhos. Depois separo em saquinhos e volto para o freezer. Muito prático!



Para preparar é só tirar do freezer e colocar na água fervendo. Quando eles boiarem, deixe mais 5 minutos. Retire e coloque o molho. Prontinho. Massa da melhor qualidade aí na sua casitcha!