

Como fazer massa para macarrão caseiro

Como fazer massa caseira é a dica da semana para quem quer adicionar mais sabor ao clássico da culinária italiana!



Jamais esqueço do dia em que aprendi a fazer **macarrão**: tinha 18 anos, estava visitando uma amiga e no almoço, a mãe dela me chamou na cozinha e disse: “Janina, agora que você passou no vestibular, vou te ensinar uma coisa que vai servir para toda tua vida”. E em cinco minutos eu aprendi **como fazer massa caseira**.

Encantou-me a facilidade com que podia recriar este que não só o maior **clássico da culinária italiana**, como uma das minhas comidas favoritas. Claro que comprar pronto é muito mais prático, mas se você tiver tempo, quer se alimentar de forma garantidamente saudável ou mudar um pouco a rotina culinária, vale à pena **fazer macarrão em casa**. Sem contar que esta mesma base serve para fazer massa de lasanha, massas recheadas ou saborizar com manjericão e beterraba, por exemplo.

Veja como é fácil! Em um dos próximos posts indico como dar

sabor extra com seus ingredientes favoritos.

Medidas de porção de massa para duas pessoas.

Ingredientes

- 2 ovos médios;
- 1 1/2 de xícara de farinha de trigo;
- fio de azeite de oliva;
- pitada de sal.

Modo de preparo

Coloque a massa em uma vasilha tipo *bowl* de tamanho médio. Faça uma pequena cova e coloque os ovos. Adicione sal e azeite e misture bem, até formar uma massa resistente e homogênea.





Deixe descansar por 20min. embrulhada em uma embalagem plástica. Estique por partes – na máquina, reduzindo aos poucos a medida ou com rolo. Corte na laegura de sua preferência e estenda em um pano limpo para secar (pelo menos um pouco), antes de cozinhar. Se achar que a massa está um pouco úmida e pode grudar antes de cozinhar, salpique farinha. Neste caso, farinha nunca é demais e mesmo esticada, pode estar bem enfarinhada que não tem problema (só não exagere).



Dicas sobre o cozimento



Para cozinhar, aqueça a água e quando estiver fervendo, coloque uma colherinha de sal. Espere ferver novamente e baixe o fogo, para colocar a massa. Cozinhe a mesma em fogo médio, provando sempre até estar *al dente*. Quando chegar nesse ponto, escorra. Atente que se passar desse ponto, a aparência não é tão bonita e a chance de ficar cozida demais é grande.

Lembre que mesmo depois de escorrer a massa, ela continua cozinhando e esse final de cozimento, pode perfeitamente ser feito no molho, onde adquire mais sabor. Por isso, esteja com o molho pronto na hora em que escorrer a água, para colocar a massa nesta panela assim que ela sair da água. Misture com cuidado para que os fios de *talharim* ou *linguini* não se partam.



Uma massa caseira fresca, feita na hora, combina com molhos simples e fáceis de fazer, como estes: [Puttanesca](#), [Cacio e Pepe](#), [Marinara](#), [Manteiga e Sálvia](#) e [Pesto](#).

Dica extra: se os ovos forem muito grandes, use uma xícara de farinha para cada ovo. meça sempre um ovo por pessoa para macarrão caseiro.

Versão rápida e fácil de Espaguete Cacio e Pepe

*Sem querer ofender aos mais tradicionalistas, esta minha versão de **Espaguete Cacio e Pepe** com algumas coisinhas mais é rápida e fácil de fazer. Ideal para os dias de muita fome, pouco tempo e geladeira quase vazia.*



Nada como a pressa e geladeira sem muitas opções para despertar nossa criatividade na cozinha! Seguindo a premissa que de é sempre bom ter ingredientes reserva em casa, conforme esse [post aqui](#), dia desses acabei elaborando uma delícia que sinto na obrigação de compartilhar: **Espaguete Cacio e Pepe**, mas com alguns ingredientes extras (minha versão). Você pode pensar que não há nada demais em uma **receita de massa** que leva molho feito apenas com queijo e pimenta, mas acreditem, é preciso conhecer algumas técnicas e este prato bem tradicional da **culinária italiana** não tem preparo tão simples assim.

Esta versão tem preparo facilitado e um toque pessoal, por

isso nem sei se posso chamar o mesmo de *Cacio e Pepe* – o faço apenas por beber da mesma fonte. Prometo que quando passar para os clássicos da culinária italiana, estudo, testo e posto aqui com todas as *manhas*.

Por hora segue minha modesta **receitinha**, que leva ingredientes que você certamente tem em sua geladeira e despensa. Ideal para aqueles dias em que há fome, mas falta tempo ou fartura de elementos. Espero que gostem!



Receita fácil de Espaguete Cacio e Pepe

Ingredientes

- 300 g de espaguete;
- 100 g de manteiga;
- pimenta preta moída na hora;
- 100 g de queijo pecorino ralado na hora;
- salsinha;
- farinha de rosca;
- flor de sal.

Modo de preparo

Aqueça água para cozinhar o espaguete. Enquanto isso, rale o queijo, moa a pimenta na quantidade de sua referência (pimenta preta moída na hora é muito mais aromática e saborosa do que

picante) e pique o equivalente a duas colheres de sopa de salsinha.

Coloque a massa para cozinhar e enquanto isso, prepare o “molho”, derretendo a manteiga lentamente. Antes que a mesma doure, adicione a pimenta, uma pitada de sal e 3 colheres de sopa rasas de farinha de rosca.

Quando a massa estiver cozida, escorra e coloque na frigideira onde foi preparada a mistura com pimenta, manteiga, sal e farinha de rosca. Misture bem. Adicione a salsinha picada e um pouco de queijo. No prato, ajuste os temperos e mais queijo, conforme sua preferência.

Receita de Molho Pesto da Nildete Barni

Receita de molho pesto diferenciado, que além de ervas frescas leva bacon.



Minha adorável sogra, Nildete Barni, cozinha muito bem. Desde que se aposentou, como professora, gosta de se aventurar nas panelas. Seus **doces e sobremesas** são de deixar todos salivando. E olha que eu nem sou muito de doces, mas os dela...não tem como resistir!

Ela é muito habilidosa e seus pratos vão desde uma **Galinha de Molho com Polenta** primorosa até um delicado **Creme de Laranja com Calda de Vinho Tinto**. Entre os meus favoritos feitos por ela, está este **Molho Pesto** para massa, que ela gentilmente nos cedeu a **receita**, com todos os seus segredinhos.

As fotos são de uma das poucas vezes que fiz em casa (e é claro que não ficou tão bom quanto o dela) e podem notar: esqueci da nozes, que dão um gostinho todo especial. Mas a **receita** segue completa!

Receita de Linguine ao Molho Pesto

Ingredientes

- 400 gramas de linguine (ou outra massa fina de sua preferência);
- 50 gramas de bacon ou toucinho picado;
- 2 colheres de manteiga;
- 2 colheres de azeite de oliva extra virgem;
- 5 colheres de óleo de oliva;
- 1 maço generoso de salsa;
- 5 ramos de manjerona;
- 20 ou mais folhas de manjericão (conforme seu gosto pessoal);
- 3 dentes de alho;
- 2 colheres de sopa de noz pecã picada;
- Queijo parmesão ralado.



Modo de preparo

Corte todos os ingredientes finamente. Refogue o bacon nas gorduras (azeite e manteiga) quentes. Adicione posteriormente e na sequência, mexendo após a adição de cada ingrediente, o alho e os temperos verdes. Coloque um ou duas colheres de água para refogar bem. Adicione por fim, as nozes e mexa bem. Deligue e adicione na panela do molho a massa já cozida. Se preferir, adicione queijo parmesão ralado já no prato, para finalizar.





Dica: o toucinho pode ser substituído por bacon. Não reparem na quantidade, mas é aqui em casa bacon nunca é demais e coloco 200 g no preparo para duas pessoas. Mas fique à vontade para colocar quanto preferir!

Livro Culinária da Imigração Italiana

Hoje, ao invés de uma receita, dica de livro de história com receitas!



Quando viemos de muda para a Bélgica trouxe poucos livros. Entre eles esta riqueza feita pelo descendente de italianos e editor **Darcy Loss Luzzatto**: *Culinária da Imigração Italiana*. E esta é a minha indicação para quem está em busca de inspiração na cozinha.

Como afirma o próprio autor, este não é apenas um **livro de receitas**. Na verdade, está mais para um livro de *histórias sobre comida*. Comida feita pelos **imigrantes italianos** e seus descendentes no Rio Grande do Sul, que se instalaram na serra gaúcha. São comidas típicas da colonização de imigrantes vindos das regiões do **Vêneto** e da **Lombardia** na **Itália**.

Muitas dessas **receitas** e **costumes culinários** precisaram ser adaptados para a disponibilidade local, pois nem todos os

ingredientes da terra de origem existiam na nova morada. E são estas receitas, que junto com as memórias do autor, bem como os costumes de uma época quase perdida, que este **livro** traz em suas páginas.

Testando receitas históricas

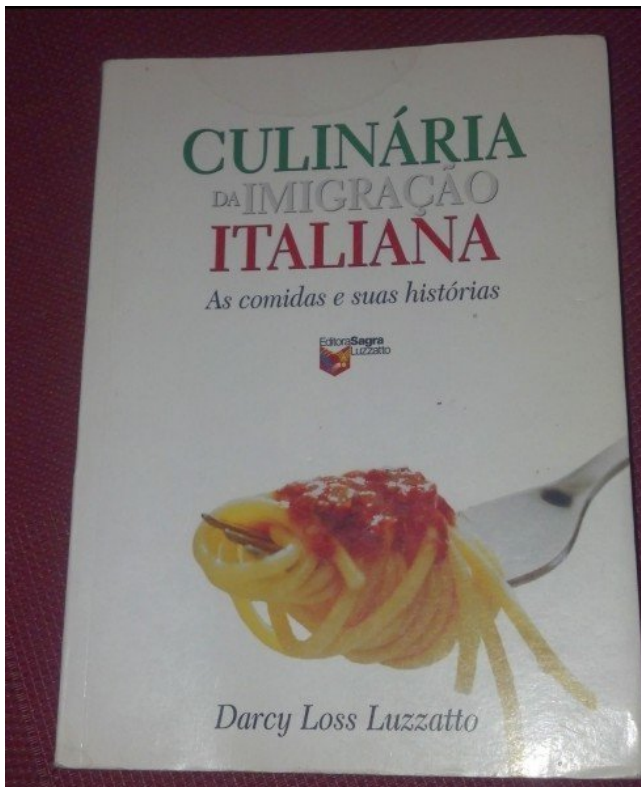
Minha meia metade italiana (que tanto se manifesta na hora em que estou cozinhando), não veio dessa região do RS nem dessa região da **Itália** (tenho certeza apenas sobre algum antepassado ter vindo de **Gênova**, comprovada pelas receitas que foram sendo repassadas), mas foi delicioso conhecer um pouco da **culinária tradicional** que desenvolveu-se na **Serra Gaúcha**. Muitos destes **pratos típicos** já se perderam no tempo e com a reprodução de algumas destas receitas espero ser possível dar uma voltinha no passado.

Por hora só testei a **Receita de Cordeiro com Hortelã** e por um motivo bem curioso: comprei este livro em 2010, li, perdi (ou emprestei para alguém que espero, esteja fazendo bom proveito!) e precisei comprar novamente. Agora só mais alguns ajustes na nossa vida em terras belgas para colocar outras em prática.

Gostou do livro?

Se você se interessou pelo livro, fica a dica de onde pode adquirir o mesmo: na Estante Virtual. Eu comprei o mesmo usado (pode até ver na foto uma manchona), pois não achei ele novinho. Segue o [link](#) com todos os exemplares disponíveis. Recomendo o **Sebo Líder II**, com excelentes títulos de culinária e gastronomia.

Ficha técnica



Culinária da Imigração Italiana – As comidas e suas histórias

Darcy Loss Luzzatto

Editora Sagra Luzzatto

2002, 148 páginas

Bruschetta alla Margherita

Apesar do nome difícil de acertar, é muito fácil preparar **Bruschetta alla Margherita**. Não ousou chamar de receita, mas as orientações são sempre válidas! Por mais fácil que pareça, a garantia de um petisco delicioso, como para qualquer comida da culinária italiana, é o uso de ingredientes excelentes. Confira abaixo e aproveite!



Hora de petiscar! – Bruschettas

Ingredientes

- 1 pão italiano ou 3 pãezinhos amanhecidos;
- 2 tomates italianos de tamanho grande;
- 200 gramas de queijo mussarela ralado;
- 4 colheres de óleo de oliva;
- Manjericão fresco;
- 1 colher de chá de sal marinho;
- 1 pitada de pimenta preta moída na hora.

Modo de preparo

Corte o pão em fatias de 2cm. Passe o azeite na parte superior, que vai receber os demais ingredientes, e distribua em uma assadeira antiaderente. Corte o tomate em cubinhos, removendo as sementes. Coloque sobre o pão já com óleo e adicione uma pitada de sal marinho e outras de pimenta preta moída na hora. Adicione folhas de manjericão em cada uma das

bruschettas. Rale o queijo grosseiramente (eu utilizei um de produção local, vendido em fatias) e coloque sobre as bruschettas. Se utilizar o queijo vendido em bolotas, pode simplesmente despedaçar sobre o tomate.

Após a montagem, leve ao forno pré-aquecido em temperatura média – 200 graus – por 10 minutos, ou até que o queijo esteja derretido. Se preferir mais tostadinho, deixe por mais tempo. Basta ficar observando até que esteja no ponto de sua preferência.

Se quiser testar outros sabores, pense em combinações clássicas da culinária típica italiana e divirta-se! Afinal, para cozinhar, o que vale é a vontade que você tem de comer determinada coisa.



Antes de ir ao forno! Bruschettas

Origem: nada é confirmado, mas é certo que as Bruschettas foram criadas como forma de aproveitar o pão feito no dia anterior. O nome origina da palavra em italiano “bruscare”, que significa “tostar na brasa”. Sua origem remota as regiões do Lazio e de Abruzzo e pode receber variações de cobertura e de nome. Em alguns lugares é conhecida como crostini.