

MASSA CASEIRA – Gordon Ramsey

Ingredientes:

- 4 $\frac{3}{4}$ xícaras de farinha de trigo
- $\frac{1}{4}$ de colher de sopa de sal
- 4 ovos médios
- 6 gemas
- 1 colher de sopa de azeite de oliva

Nota: Todos os ovos na temperatura ambiente.



Para fazer a massa, coloque a farinha, o sal, os ovos, as gemas e o azeite de oliva em um processador de alimentos e bata até a mistura formar migalhas grosseiras.

Coloque essa mistura em uma tigela e faça uma bola com as mãos. Vire a massa sobre uma superfície levemente enfarinhada e amasse bem até que a massa fique lisa e macia, mas não pegajosa. Embrulhe em filme plástico e deixe descansar por pelo menos 30 minutos.

Pegue um pedaço de massa do tamanho de um kiwi, mantendo o resto bem embrulhado para evitar que resseque. Achate o pedaço de massa em um retângulo, com cerca de 5 mm de espessura

Com a máquina de macarrão ajustada para a configuração mais espessa, alimente a massa duas ou três vezes. Ajuste a configuração em um ponto de cada vez. A massa ficará progressivamente mais lisa e ganhará uma consistência mais elástica.

Quando você atingir a espessura desejada, a massa está pronta para ser cortada, recheada e moldada conforme necessário. Repita com o restante da massa.

Cozinhe a massa “al dente” e acrescente o molho de sua preferência.

Para menor quantidade:

- 2 xícaras de farinha
- 4 ovos
- 2 gemas
- 1 colher de chá de azeite de oliva
- Sal a gosto