



MASSA CASEIRA DE BETERRABA

Modo de preparo

- 500 g de Farinha de Trigo Maria Inês
- 2 beterrabas pequenas
- 2 ovos
- 1 gema
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 colher (chá) de sal

Modo de preparo

- 1) Cozinhe as beterrabas até que fiquem macias. Após esfriar, descasque-as e corte-as em cubos. Coloque no liquidificador junto com os ovos, a gema, o óleo e o sal. Bata até ficar homogêneo.
- 2) Em uma tigela, coloque a farinha e aos poucos vá adicionando a mistura de beterraba até que a farinha esteja totalmente incorporada. A massa não deve ficar molhada (se estiver, adicione mais uma colher de farinha até dar o ponto).
- 3) Sove a massa com as mãos durante dez minutos, até que fique lisa e elástica. Coloque em uma vasilha untada com óleo, cubra e deixe descansar por uma hora.
- 4) Depois, polvilhe uma superfície com farinha para não grudar, abra a massa com um rolo de macarrão ou use uma máquina/cilindro e corte como desejar. Sugestão: fettuccine.
- 5) Leve para uma panela com água salgada fervendo e retire assim que a massa estiver al dente. Sirva com um molho de sua preferência. Sugestão: molho branco e queijo muçarela ralado.

