



Espaguete de massa fresca com tomate, azeite e toque de orégano e manjeriço



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:10

Ingredientes

MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de trigo	4 xícaras e meia (chá)	500 g
Tempero Sazón® Profissional Orégano & Manjeriço	1 colher e meia (chá)	7,5 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Ovo	5 unidades	250 g

MONTAGEM

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	Meia xícara (chá)	100 ml
Tomate-cereja (cortado ao meio)	2 xícaras (chá)	300 g
Queijo parmesão (ralado grosso)	Meia xícara (chá)	50 g

Modo de Preparo

- 1.** Em um bowl grande, coloque a farinha de trigo, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture. Abra um buraco no centro da farinha e junte os ovos. Com um garfo, mexa apenas os ovos para misturar as gemas com as claras. Aos poucos, misture os ovos com a farinha, fazendo movimentos circulares do centro para a borda do bowl, em sentido horário.
- 2.** Assim que a farinha incorporar os ovos, misture e amasse com as mãos, até formar uma massa unida. Transfira a massa para a bancada e amasse por cerca de 15 minutos, ou até ficar lisa e macia. Cubra com filme-plástico e reserve por 30 minutos em temperatura ambiente.
- 3.** Transfira para uma superfície lisa e enfarinhada e, com o auxílio de um rolo ou cilindro para macarrão, abra a massa até a espessura de 1 a 2 mm. Com o auxílio de uma faca ou cortador de massas, corte em tiras longas e com 0,5 cm de largura. Solte os fios e transfira para a assadeira polvilhada com farinha.
- 4.** Cozinhe em água fervente e salgada por 4 minutos, ou até ficar “al dente”. Reserve.
- 5.** Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO® e o tomate cereja, e leve ao fogo médio para aquecer. Cozinhe por 5 minutos, ou até o tomate murchar levemente. Transfira o espaguete cozido e escorrido, e misture delicadamente por 1 minuto, ou até a massa ficar completamente envolvida pelo molho.
- 6.** Retire do fogo, finalize com o parmesão e sirva em seguida.