



CULINÁRIA – PRODUÇÃO DE MASSAS CASEIRAS

SUMÁRIO

1-	MASSA DE PIZZA	3
2-	MASSA BÁSICA ARTESANAL	15
3-	CAPELETTIS	23
4-	CANELONES	26
5-	COMO GANHAR DINHEIRO COM MASSAS CASEIRAS	28
6-	MOLHO DE GORGONZOLA	36

REFERÊNCIAS

1- MASSA DE PIZZA



Mão na massa e já para a cozinha. No Panelinha, todas as receitas são testadas, preparadas pela equipe inúmeras vezes. Por isso sempre funciona e por isso a gente também informa como congelar e como descongelar, como reaproveitar e como armazenar.

INGREDIENTES

- 6 xícaras (chá) de farinha de trigo (cerca de 840 g)
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico seco (20 g)
- 2 colheres (chá) de açúcar
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 ½ xícaras (chá) de água morna

- ¼ de xícara (chá) de azeite
- farinha de trigo para polvilhar a bancada
- azeite para untar a tigela

FAVORITAR

MODO DE PREPARO

1. Numa tigela, misture o fermento e o açúcar. Regue com a água morna e, com uma colher, misture bem para dissolver. Deixe em temperatura ambiente até espumar – cerca de 5 minutos.
2. Enquanto isso, na tigela da batedeira, misture a farinha com o sal e abra um buraco no centro. Separe uma tigela ou outro recipiente grande e unte com 2 colheres (sopa) de azeite – ela tem que ter espaço suficiente para a massa crescer bastante.



Assim que espumar, despeje a mistura de fermento no centro da tigela com farinha. Adicione $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) de azeite e misture, com uma espátula, apenas para incorporar.

3. Para sovar a massa: encaixe a tigela na batedeira com o gancho; comece a bater em velocidade baixa por 5 minutos; aumente a velocidade, aos poucos, para alta e deixe bater por mais 15 minutos até formar uma massa lisa – ela vai descolar da lateral da tigela e formar uma bola no gancho da batedeira.
4. Com as pontas dos dedos (ou uma espátula), desgrude a massa da tigela da batedeira e transfira para o recipiente untado com azeite. Cubra com filme e deixe descansar por 1 hora, até crescer e dobrar de volume.

5. Quando faltar 30 minutos para completar o tempo de crescimento da massa, preaqueça o forno a 250 °C (temperatura alta). Se for utilizar uma assadeira de pedra sabão, coloque-a dentro do forno ainda frio para aquecer desde o início – caso contrário, ela pode rachar com o choque térmico.
6. Polvilhe uma bancada lisa com farinha de trigo; transfira a massa de pizza para a bancada e, com uma espátula (ou faca) divida em 4 porções. Separe uma porção da massa para abrir e cubra o restante com um pano de prato para não ressecar.
7. Com o rolo de macarrão, abra a massa formando um círculo de cerca de 30 cm de diâmetro – lembre-se de sempre polvilhar a bancada com farinha para a massa não grudar. Antes de levar ao forno para assar, escolha uma receita: [pizza de muçarela](#), [pizza de escarola](#) ou [pizza de muçarela com burrata](#).

COMO ARMAZENAR, CONGELAR E DESCONGELAR

Utilize a seguir ou, se preferir, embale individualmente com filme e armazene na geladeira por 3 dias ou no congelador por até 1 mês. Para descongelar, deixe em temperatura ambiente por cerca de 2 horas antes de usar; se estiver na geladeira, deixe em temperatura ambiente por 30 minutos antes de usar.

QUER SOVAR A MÃO?

Esta receita pode ser sovada na batedeira, mas também dá para fazer a mão. Nesse caso, prepare meia receita por vez. Se for preparar pela primeira vez na batedeira, confira antes no manual se o modelo bate massa de pão e pizza.

MASSA DE PIZZA TRADICIONAL

Rendimento: 4 pizzas

Tempo de preparo: 2 horas

**Ingredientes:**

- 2 colheres (sopa) de fermento biológico seco
- 2 colheres (chá) de açúcar
- 2 1/2 xícaras de água morna
- 6 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de sal
- 1/4 de xícara de azeite
- Farinha de trigo para polvilhar a bancada
- Azeite para untar a tigela

Modo de preparo:

- 1 Em uma tigela, misture o fermento e o açúcar. Coloque a água morna e mexa bem para dissolver.
- 2 Reserve a mistura em temperatura ambiente até ela espumar. Esse processo deve durar cerca de cinco minutos.
- 3 Enquanto isso, em outra tigela, misture a farinha com o sal. Abra um buraco no centro da mistura.
- 4 Despeje a mistura de fermento que estava reservada no centro da tigela. Adicione o azeite e misture com a ajuda de uma espátula apenas para incorporar todos os ingredientes.
- 5 Para sovar a massa, utilize uma batedeira com gancho. Bata em velocidade baixa

por cinco minutos.

6 Aos poucos, aumente a velocidade e deixe formar uma massa lisa. Ela vai descolar da lateral da tigela e formar uma bola no gancho da batedeira.

7 Com os dedos, solte a massa e coloque-a em uma tigela grande com duas colheres de azeite. Cubra com plástico-filme.

8 Deixe a massa descansar por cerca de uma hora ou até ela dobrar de tamanho.

9 Polvilhe uma bancada com farinha de trigo. Abra a massa sobre ela. Esta receita rende quatro porções.

10 Recheie a pizza com os ingredientes de sua preferência e leve para assar em forno preaquecido a 200 graus por 15 minutos. Sirva em seguida.

RECHEIO DE CALABRESA



Ingredientes:

- 1 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- Azeite de oliva
- 1 lata de tomate pelati
- Sal e pimenta a gosto
- 200g de queijo muçarela
- 1 1/2 calabresa cortada em rodela

- 1 cebola cortada em rodela
- Orégano a gosto

Modo de preparo:

- 1 Comece pelo molho. Em uma panela, refogue a cebola e o alho picados em um fio de azeite.
- 2 Acrescente o tomate pelati e deixe tudo cozinhar até formar um molho.
- 3 Tempere com sal e pimenta a gosto. Reserve.
- 4 Utilize a receita da massa de pizza tradicional. Abra a massa e coloque-a em uma fôrma untada com azeite.
- 5 Por cima, disponha o molho de tomate. Coloque o queijo e as rodela de calabresa e de cebola.
- 6 Acrescente o orégano a gosto e leve a pizza para assar em forno preaquecido a 200 graus por 20 minutos. Sirva em seguida.

PIZZA MARGUERITA INTEGRAL



Ingredientes:

Para a massa integral:

- 1 colher de (chá) de açúcar
- 1 1/2 xícara de água morna
- 1 colher (sopa) de fermento biológico seco
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 colher (chá) de sal
- 2 xícaras de farinha de trigo integral

- 1 1/2 xícara de farinha de trigo

Para o recheio:

- 1 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- Azeite de oliva
- 1 lata de tomate pelati
- Sal e pimenta a gosto
- 200g de queijo muçarela
- 2 tomates cortados em rodela
- Folhas de manjeriçã a gosto
- Orégano a gosto

Modo de preparo:

1 Em uma tigela, dissolva o açúcar na água morna. Adicione o fermento e deixe descansar por 10 minutos.

2 Acrescente o azeite, o sal, a farinha integral e uma xícara de farinha comum.

3 Misture tudo até obter uma massa.

4 Polvilhe uma bancada com o restante da farinha comum e sove a massa por cerca de 10 minutos ou até ficar bem lisa.

5 Coloque a massa em uma tigela, cubra-a com um pano e deixe-a descansando em um local aquecido até dobrar de tamanho. Esse processo deve durar cerca de uma hora.

6 Passe a massa novamente para a bancada enfarinhada. Divida-a em duas partes e deixe crescer por

mais 45 minutos. Enquanto isso, preaqueça o forno a 200 graus.

7 Abra as duas massas com um rolo e coloque-as em assadeiras para pizza untadas com azeite.

8 Para o recheio: em uma panela, leve para refogar a cebola e o alho com um fio de azeite.

9 Acrescente o tomate pelati, tempere com sal e pimenta. Misture e deixe cozinhar até formar um molho. Reserve.

10 Com a massa já na assadeira, regue o molho de tomate por cima. Coloque o queijo, as rodela de tomate, o manjeriçã e o orégano.

11 Leve para assar em forno preaquecido por 20 minutos. Sirva em seguida.

PIZZA PORTUGUESA DE FRIGIDEIRA



Ingredientes:

Para a massa:

- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (café) de sal
- 200ml de leite morno

Para o recheio:

- 1 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- Azeite de oliva
- 1 lata de tomate pelati
- Sal e pimenta a gosto
- 200g de queijo muçarela
- 2 ovos cozidos
- 1/2 cebola cortada em rodela

- 1/2 pimentão cortado em tiras

- Orégano a gosto

Modo de preparo:

1 Disponha todos os ingredientes para a massa em uma tigela. Misture com as mãos.

2 Se precisar, pode adicionar mais farinha até a massa desgrudar.

3 Separe a massa em quatro bolinhas. Abra-as separadamente em uma frigideira.

4 Asse somente de um lado até chegar no ponto desejado. Vire a massa e deixe dourar do outro lado. Reserve.

5 Para o recheio: em uma panela, refogue a cebola e o alho picados em um fio de azeite.

6 Acrescente o tomate pelati e deixe desmanchar até formar um molho.

7 Tempere com sal e pimenta a gosto. Reserve.

8 Com o fogo da frigideira desligado, coloque o molho por cima da massa.

9 Cubra com muçarela, coloque os ovos, a cebola e o pimentão.

10 Regue com um fio de azeite e coloque o orégano a gosto.

11 Ligue novamente o fogo e asse do outro lado.

12 Tampe a frigideira para o queijo derreter. Sirva em seguida. Se for preparar as quatro partes da massa, recheie-as uma a uma e repita a receita. Sirva em seguida.

PIZZA DEEP DISH



Ingredientes:

Para o molho de tomate:

- 1 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 1 lata de tomate pelati
- Sal e pimenta a gosto

Para a massa:

- 2 pacotes de fermento seco
- 2 xícaras de água morna
- 1/4 de xícara óleo
- 1/4 de xícara de azeite
- 1/2 xícaras de farinha de milho
- 5 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 4 colheres (sopa) de manteiga derretida

Para o recheio:

- 300g de queijo lanche
- 1/2 tomate picado
- 1/2 cebola picada

- 1/2 pimentão picado

- Orégano a gosto

Modo de preparo:

1 Comece pelo molho. Em uma panela, leve a cebola e o alho para refogar.

2 Adicione o tomate pelati e tempere com sal e pimenta a gosto.

3 Deixe cozinhar até o molho encorpar. Reserve para a pizza.

4 Para a massa: em uma tigela, dissolva o fermento na água.

5 Adicione o óleo e o azeite e misture tudo por 30 segundos. Coloque a farinha de milho, a farinha de trigo,

o sal e bata na batedeira por cerca de cinco minutos.

6 Acrescente a manteiga, misture e retire a massa da batedeira. Em uma bancada enfarinhada, sove a massa até encorpar.

7 Disponha a massa em uma tigela untada com azeite, cubra com um pano e deixe-a crescer em local

aquecido até dobrar de tamanho. Deve demorar cerca de 45 minutos.

8 Passado esse tempo, aperte a massa para baixo e deixe-a dobrar novamente de tamanho.

9 Unte uma fôrma com fundo removível com azeite e coloque a massa. Com a ajuda dos dedos, espalhe-a pelo fundo e pelas laterais.

10 Coloque o molho de tomate reserva do no fundo, adicione o queijo, o tomate, a cebola e o pimentão.

11 Finalize com o orégano a gosto e um fio de azeite. Leve para assar em forno preaquecido a 200 graus

por 20 minutos ou até a pizza ficar bem dourada.

2- MASSA BÁSICA ARTESANAL

MASSA FRESCA ARTESANAL FÁCIL



Foto: Eliana Cursino

PREPARO **40 MIN**

RENDIMENTO **1 PORÇÃO**

FAVORITOS **25**

COMENTÁRIOS **0**

INGREDIENTES

- 50 g de sêmola de trigo
- 50 g de farinha de trigo (branca ou integral)
- 1 ovo
- 1/2 colher (café) de espirulina em pó (opcional se quiser cor verde)

MODO DE PREPARO

1. Junte todos os ingredientes.
2. Amasse-os.
3. Lamine a massa, cortando no formato que quiserem (lasanha, talharim, etc).

A praticidade de comprar uma massa pronta no supermercado esconde uma diferença muito grande com as tradicionais pastas italianas. Por mais que seja adicionado "aquele" molho à receita, a tríade frescor, textura e sabor acaba sendo perdida. A massa fresca, preparada especialmente para a refeição, é uma experiência prazerosa. Tanto por ativar as papilas gustativas quanto por resgatar memórias para aqueles que tiveram suas "nonas" cozinhando na infância.

É claro que produzir a massa em casa é uma atividade que demanda tempo e disposição. Principalmente para abrir a massa e fazer o formato desejado, seja de um macarrão específico, uma lasanha, um ravioli, canelone, rondele, capelete, nhoque ou outras massas.

Farinha, ovos e azeite compõem a receita básica dessas massas - com exceção do nhoque, que tradicionalmente tem a batata como premissa. Daí é colocar força nas mãos para deixar a massa homogênea e caprichar ainda mais se quiser abri-la usando um rolo. O cilindro ajuda muito, porque alguns modelos possuem acessórios para cortar a massa.

A massa do ravióli usa poucos ingredientes...

A busca pelo "comfort food" exige esse empenho, que vale toda a pena, com certeza. Contudo, na falta de habilidades, Rio Preto tem restaurantes que usam apenas massas frescas e artesanais em seus cardápios.

Um dos diferenciais é o uso da farinha de semolina, conta o chef de cozinha Walter Bertolotto, gerente da pizzaria Bella Capri Redentora. Ela é misturada à farinha de trigo especial, garantindo à massa mais leveza e sabor aos pratos.

"A mistura da farinha de trigo e da semolina é que dá a qualidade de uma excelente massa para o ravióli, por exemplo, pois a semolina é rica em fibras alimentares. Com isso, fibras na massa são criadas para mantê-la fechada e não abrir durante o

preparo", explica Bertolotto.

...misturados, resultam numa massa homogênea...

Aliás, a matéria-prima de boa qualidade é considerada um ingrediente a mais e significativo para os pratos, defendem os profissionais da cozinha. Para o chef de cozinha do restaurante Cantinella, Tiago Vilela da Silva, são as farinhas especiais que possibilitam uma massa mais leve, saborosa e com consistência firme, chegando à textura exata.

Geralmente, as massas frescas e artesanais são patrimônios de famílias, com princípios italianos, afirma Jácomo Pântano, proprietário da Cantina do Giácomo, que fica no shopping Plaza Avenida. "É totalmente diferente de uma massa produzida em escala industrial, onde é possível se dedicar a cada detalhe que a preparação da massa artesanal exige."

...que pode ser recheada.

Cobertura de pão

Um hábito comum do italiano é ter à mesa pães para acompanhar sua refeição. Uma releitura dessa tradição é a presença de uma massa assada com fios de azeite e ervas finas que cobre inteiramente um prato de talharim ao molho bolonhesa.

Para "acessar" o macarrão, é preciso quebrar a massa, que é macia e perfumada. A ideia do prato, presente no menu da Cantina do Giácomo, é dar a oportunidade de degustar a "pasta" e umedecer a massa no molho

Prato traz massa de azeite e ervas para acompanhar a massa e o molho, na Cantina do Giácomo, em Rio Preto

Massa de ravióli

Ingredientes

500g de farinha de semolina de trigo durum
 500g de farinha de trigo especial
 10 ovos
 100ml de azeite

Modo de preparo

Misture as duas farinhas. Separadamente, bata os ovos e acrescente o azeite. Une todos os ingredientes, misture e sove bem até obter uma massa com textura lisa. Para abri-la no cilindro, enfarinhe, aos poucos, os dois lados dela para não grudar. No caso do rolo, jogue menos ou nenhuma farinha. Para um ravióli, há formas específicas que ajudam a montá-lo, mas o processo pode ser manual também.

Eles devem ter um espessura de 1 milímetro. Recheie com o sabor preferido (muçarela, ricota, carnes, frango, legumes, bacalhau, frutos do mar, entre outros), feche a massa leve para água fervente por cinco minutos. Use um molho de sua preferência e cubra os raviólis recheados.

Fonte: Felipe Daniel dos Santos, chef de cozinha na Bella Capri Redentora

Nhoque de massa de cará com bacalhau em lascas é um dos sabores disponíveis no festival da Cantinella

Cantinella realiza festival do nhoque

Até o dia 22, o restaurante Cantinella estará com um cardápio exclusivo de nhoques. Entre os sabores estão os nhoques de mandioca com rabada e agrião, ao molho

rosè, filé mignon picado e ervilhas frescas e ao creme de gorgonzola, camarão e espinafre. A cada semana, há novos sabores. O nhoque, ou gnocchi, é outra massa tipicamente italiana e muito saborosa.

O ingrediente principal da massa é batata, e seu modo de preparo exige outros ingredientes para chegar à cremosidade final. A começar pelo tipo de batata. A mais recomendada é a batata asterix, aquela da casca roxa, conta o cozinheiro Guilherme Marzabel, responsável pelas massas no restaurante Cantinella. “As outras não dão a liga necessária, pois são muito aguadas e acabam desmanchando. Ao ser cozida, a batata precisa ficar macia, mas não pode cozinhar muito.

Depois, acrescenta pouca farinha, manteiga, sal, noz moscada e outros temperos.” Assim como nas massas, a diferença entre o nhoque fresco e as versões industrializadas está no sabor mais suave, sem gosto de farinha e na textura bem leve. Quando prontas, tanto as versões com e sem recheio não devem ficar muito tempo na água quente, pois podem inchar e passar do ponto.

O macarrão caseiro é bem simples de fazer. Como quase toda massa, usa farinha, ovos e óleo apenas. Porém, as medidas são diferentes ao determinar o estilo de pasta que você deseja ter.

Abaixo você vai ver algumas formas diferentes de preparar essa massa de macarrão, além de receitas especiais que podem ser feitas com esse prato completamente artesanal.

Dá um pequeno trabalho preparar tudo, principalmente na hora de abrir a massa, mas o sabor é incomparável e fica muito melhor que o macarrão já pronto que você compra no supermercado.

Confira abaixo as opções e escolha a que mais te agrada.

Receitas de massa de macarrão caseiro



FOTO: REPRODUÇÃO / NA MINHA PANELA

1. Macarrão caseiro com massa de beterraba: uma massa completamente diferente de tudo que você já viu. Ela é feita com beterraba, tem cor de beterraba, gosto de beterraba. Enfim, uma opção muito saudável e divertida para você e sua família.
2. Porção individual: para preparar essa receita, você deverá utilizar um ovo para cada 100 gramas de farinha, sendo uma porção pequena, indicada para quem não está tão faminto! Você pode aumentar a receita, seguindo essas proporções, para cozinhar para duas pessoas, apenas, por exemplo.
3. Macarrão caseiro com ovo: um tipo de macarrão feito com menos farinha de trigo e mais ovos te dá uma opção de massa mais colorida e com menos gosto de trigo. Nessa receita, os sete ovos fazem o papel de deixar a pasta de um jeito diferente.
4. Macarrão caseiro vegano: uma opção vegana para aqueles que não consomem nada de origem animal é sempre uma excelente ideia. No caso dessa massa, ela não vai ovo. Apenas farinha, água, sal e óleo. Fácil e simples de ser feita.
5. Macarrão caseiro tradicional: a massa tradicional do macarrão, mas em tamanho família, do jeito que os italianos gostam. Um quilo de farinha para poder fazer pasta para todo mundo. Precisa de braços bem fortes para conseguir abrir essa montanha de massa. Haja academia!
6. Talharim caseiro: uma receita maravilhosa da massa que vem se tornando a cada dia uma nova paixão nacional. Fácil de fazer, com detalhes no corte para ficar bem bonito e apetitoso.

7. Massa fresca caseira: mais uma ideia bem simples de se fazer uma massa caseira que pode ser utilizada em diversas receitas diferentes, não apenas para macarrão.

8. Massa fresca sem glúten: para quem tem alergia a glúten essa é a melhor opção de massa que você vai encontrar nessa lista. Também é simples de fazer, só precisa ficar atenta aos detalhes para não perder o ponto certo da receita.

9. Massa fresca básica: uma forma bem simples e rápida de fazer uma massa fresquinha para preparar um prato especial e mostrar que você é quase um chef de cozinha.

10. Massa fresca simples: outra receita bem tranquila que leva apenas farinha, ovo e sal. A complexidade fica apenas na hora de preparar a receita e abrir a massa. Mas com certeza você vai conseguir tirar de letra.

11. Massa caseira rápida: uma receita que leva água e um pouco de azeite para facilitar e acelerar o seu trabalho na cozinha. Super fácil de fazer, dando só aquele trabalhinho na hora de abrir mesmo.

12. Massa fresca com ovos: um passo a passo especial para você entender de uma vez por todas como fazer uma massa caseira deliciosa. É só ter atenção e seguir direitinho o modo de preparo.

Receitas com macarrão caseiro



FOTO: REPRODUÇÃO / PITADINHA

13. Macarrão caseiro semi integral orgânico: uma opção de receita super saudável para você comer aquele macarrão sem pensar em sair da dieta. Uma massa semi integral com ingredientes de baixa calorias e orgânicos. Perfeito, né?!

14. Macarrão caseiro com espinafre e molho de aveia: outra possibilidade menos calórica é esse macarrão com espinafre e molho de aveia. Rende entre quatro e cinco porções e tem um sabor inigualável. Bem fácil de fazer. Depois que pegar o jeito, a massa vai sair maravilhosa toda vez que fizer.

15. Macarrão caseiro com carne moída: essa brincadeira feita com os filhos é uma forma bem legal de interagir as crianças em uma cozinha saudável e diversa. A massa é super simples de fazer com um molho que é paixão nacional.

16. Macarrão de crepioca com almôndegas: um macarrão caseiro bem diferente, feito com tapioca para apurar ainda mais o seu paladar. Como molho a escolha foram as almôndegas que combinam perfeitamente com massas como essas.

17. Massa de beterraba com molho de salmão: uma deliciosa receita feita com a massa de beterraba e um maravilhoso molho de salmão cremoso em cima para dar aquele up ao prato. É de repetir mil vezes o prato.

18. Massa com cogumelos e ricota: receita vegetariana, saudável e bem gostosa. Simples de fazer, basta saber o ponto certo dos ingredientes que fica tudo beleza.

19. Massa com molho de legumes: por fim, uma possibilidade bem gostosa com vários legumes em um molho especial para deixar sua massa caseira mais gostosa do que já é.

Fazer o seu próprio macarrão pode até dar um trabalhinho, mas na hora que você vê o produto feito, fresco, com uma qualidade infinitamente superior ao que encontra no supermercado, não vai querer comer outra coisa. Experimente e inove nos modos de preparo para garantir uma refeição incrível.

3- CAPELETTIS

Fazer capeletti é fácil mas há que se ter um pouco de boa vontade. É que o processo tem várias etapas e, por isso, além de paciência, ter alguém ajudando é sempre bom.

O primeiro passo é fazer a massa. Aqui vale a receita clássica: para cada 100g de farinha de trigo acrescente um ovo. Para facilitar o manuseio da massa coloque numa bancada uma parte da farinha (3/4 da medida) e reserve o que sobrou para acrescentar depois. Acrescente à farinha a medida de ovos ligeiramente batidos. Quem quiser pode acrescentar um fio de azeite também. Depois amasse até que ela fique elástica e bem lisa.



Nesta hora vá acrescentando o restante da farinha. Cubra a massa com um pano de prato, para ela não ressecar, e deixe descansar por uns trinta minutos.

Depois da massa pronta, o próximo passo é esticá-la. Que tem máquina de esticar certamente terá menos trabalho. Mas quem não tem, pode fazê-lo com um rolo. Pra quem não tem rolo, vale qualquer garrafa lisa. Uma garrafa mais pesada vai exigir menos força. Durante todo o tempo a massa deve ser polvilhada com farinha para não grudar na bancada. Ele não precisa ser muito fina, mas precisa ter uma espessura uniforme.



Em seguida é hora de cortar pequenos círculos. Eles podem ser feitos com cortadores de metal, mas quem não tem pode fazer com um copo mesmo. Usei um, para mostrar como é fácil. Basta ter a massa enfarinhada e o copo também. Aí é só pressionar e tá pronto.

Com uma colher de chá coloque as porções do recheio.

Os capelettis da foto são de frango com sálvia. Fiz um caldo poderoso usando sobrecoxas de frango caipira, cebolas, salsão, alho, pimentas, sal e talos de salsinha. Depois do frango cozido desfiei a carne (sem pele ou gordura) e coloquei no processador com folhas de sálvia fresca, um dente de alho e um pouco de cebola

branca. Correção de sal e pimenta. (Usei a receita do livro Le Cordon Blue. Lá era usado peito de frango cru, eu quis reaproveitar o frango do brodo e funcionou).



Depois de colocar o recheio é só fechar a massa, como massa de pastel. Em seguida junte as pontinhas e aperte para que colem. Dica: como a massa está sempre enfarinhada o melhor a fazer, com o dedo ou um pincel, é passar um pouquinho de água nas extremidades e depois nas pontinhas, assim vai colar facilmente, evitando que a massa abra enquanto cozinha.

4- CANELONES

Ingredientes - Massa

- 2 xícaras cheias de farinha de trigo
- 2 ovos grandes
- 1/2 colher rasa de chá de sal
- 1 colher de sopa de cachaça

Ingredientes - Cobertura:

- molho branco: <http://gshow.globo.com/receitas/molho-branco-52fbc9ce4d38855c14000044?ts=1392232974>
- queijo parmesão à gosto

Ingredientes - Dica de recheio 1:

- 350g de carne moída
- 150g de calabresa moída/processada
- 1/2 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1/2 pimentão picado (verde, vermelho ou amarelo)
- 1/2 cenoura ralada
- 2 colheres de molho de tomate
- 1 colher rasa de farinha de trigo
- sal, pimenta de cheiro verde à gosto

Ingredientes - Dica de recheio 2:

- 200g de presunto moído/processado

Modo de Preparo - Massa:

1. Num recipiente coloque a farinha, faça um buraco no meio, acrescente a cachaça, o sal e os ovos. Sove até ficar homogêneo permitindo um fácil manuseio na massa.
2. Vá enfarinhando e abrindo aos poucos com o cilindro até que fique na espessura desejada. Deve ficar mais fina que o macarrão. Corte em retângulos.
3. Cozinhe em água fervente abundante e um fio de óleo até que fique "al dente". Escorra e reserve.

Modo de Preparo - Recheios

1. O preparo do recheio de carne é sem novidades. Refogue a cebola e o alho, acrescente a carne moída, frite um pouco, inclua a calabresa, frite mais um pouco, em seguida coloque a cenoura, o pimentão, refogue, acrescente o molho de tomate, deixe apurar, acerte o sal, coloque os demais temperos e por último a farinha para dar uma "encorpada" pois se tratando do canelone não deve ficar com caldo. Deixe esfriar e enrole um a um.
2. ou
3. Se optar pelo de presunto separe o molho branco em duas partes, misture o presunto à primeira metade do molho e reserve a segunda metade para a cobertura. Enrole um a um.
4. Finalize distribuindo o molho branco sobre os canelones, e sobre este polvilhe queijo ralado. Leve ao forno médio até gratinar.

Modo de Preparo - Dica:

1. Os recheios são sugestões, incluir azeitonas picadas sempre funciona... combina muito com qualquer tipo de recheio, como sempre, cozinha é criatividade. Pode também ser feito com frango, 4 queijos, camarão, ricota, rúcula, etc... ;-)

5- COMO GANHAR DINHEIRO COM MASSAS CASEIRAS

As opções para *ganhar dinheiro com a venda de massas caseiras*, são as mais variadas possíveis já que as massas caseiras, são um produto que possui uma excelente aceitação por parte do público brasileiro, e em função disso, é venda garantida para você, o que é meio caminho andado para o sucesso.

Um dos fatores favoráveis, que é um belo argumento para quem está interessado em **ganhar dinheiro vendendo massas caseiras**, é que para começar o negócio não será necessário fazer um investimento muito grande para começar a trabalhar.

Espere, porque a melhor parte para quem está interessado em como ganhar dinheiro vendendo massas caseiras nós ainda não contamos.

Vendendo massas frescas, você poderá ganhar de R\$ 3 mil a R\$ 6 mil todo mês, dependendo obviamente da sua capacidade de produção e clientela que você conseguir criar.

1 – O mercado para quem quer ganhar dinheiro com a venda de massas caseiras

Como qualquer empreendedor ou empreendedora que deseja montar um negócio próprio como o de venda de massas caseiras, você precisa ter uma ideia das oportunidades que existem neste mercado.

Não se preocupe com esse aspecto do negócio, pois podemos garantir que, pois este é um segmento de mercado que estará sempre com a demanda acima da oferta, já que um número cada vez maior de pessoas busca por massas caseiras.

Um dos caminhos do sucesso envolvendo o segmento de **venda de massas caseiras**, é preciso que você consiga se destacar de seus concorrentes, e a criação de um diferencial para a sua produção, transformando suas massas caseiras em produtos especiais e únicos.

É necessário ser bem criativo para criar um fator de diferenciação para suas massas. Você pode criar este diferencial na forma do produto, na apresentação, na embalagem e até mesmo no local de comercialização.

No ambiente de negócios hoje em dia, com uma disputa cada vez mais acirrada por fatias de mercado, não podemos nos preocupar apenas em como ganhar dinheiro vendendo *massas caseiras*, mas devemos buscar uma solução mais inovadora.

É importante encontrar uma forma de apresentar ao consumidor, uma proposta diferente, modificando formas, embalagens, características do produto e em alguns casos, até mesmo a forma de comercialização.

O fator A inovação é fundamental para o sucesso do negócio. A variedade de tipos de massas e um sabor especial são diferenciais de uma pequena fábrica de massas caseiras.

2 – Qual o investimento para ganhar dinheiro vendendo massas caseiras

Um fator que deixa esse negócio ainda mais atraente e anima quem está em busca de saber como **ganhar dinheiro vendendo massas caseiras**, é que o investimento para montar esse tipo de negócio não muito grande.

Para quem vai iniciar este negócio, o investimento inicial não é elevado para começar a venda de massas caseiras, se situa na faixa de R\$ 1 mil a R\$ 2 mil, com a compra de equipamentos como a máquina para fazer macarrão, por exemplo, ingredientes para as massas, embalagens e alguns outros itens necessários para começar o seu negócio na produção de massas frescas.

Na hora que você compara o valor que é necessário investir para começar o seu negócio próprio no segmento de **fabricação e venda de massas caseiras**, com diversas outras alternativas disponíveis no mercado, verá que existe sim uma grande vantagem em termos de investimento inicial.



3 – É possível ganhar dinheiro de verdade vendendo massas caseiras?

Como você acaba de ver, o investimento necessário para montar um negócio de **venda de massas caseiras**, em termos de investimento, o capital necessário é baixo e o tempo para o retorno do investimento é muito curto, o que torna essa opção de negócio bastante atrativa.

Com a experiência adquirida com essa experiência, você poderá inclusive partir para vãos mais altos e pensar em montar uma fábrica de massas frescas, expandindo assim a sua produção e conseqüentemente seu lucro.

É claro que o sucesso dependerá diretamente do seu trabalho e dedicação, como em qualquer outro negócio.

Oferecendo um produto de qualidade, e criando um diferencial que agregue valor a ele, como dicas sobre como cozinhar macarrão ou receitas de massas, você poderá ganhar muito dinheiro vendendo massas caseiras.

Para muitas empreendedoras de sucesso ganhar dinheiro em casa vendendo comida foi o primeiro passo para a criação de um negócio, e a opção de massas caseiras é talvez a oportunidade que você estava esperando.

Com essas informações sobre como ganhar dinheiro vendendo massas caseiras, o que acha de incorporar essa opção na hora de determinar o tipo de negócio que irá montar?

É cada vez maior o número de amantes da massa que decidem fazer a sua própria **massa fresca** em casa. Nestes casos, a correta conservação da massa tem uma grande importância para que ela dure mais e conserve o seu sabor e textura. Tanto se estiver pensando em comer a massa em alguns dias, como se preferir guardar por um mês, neste artigo de umComo vamos explicar para você **como conservar a massa fresca** e garantir a mesma qualidade.

Passos a seguir:

1

Se o que lhe interessa é **conservar a massa por um curto prazo de tempo**, a primeira coisa que deve fazer é colocar a massa sobre uma superfície antiaderente e polvilhar um pouco de farinha sobre ela para ela não grudar. Você também pode juntar a massa formando "ninhos" isso vai ajudar a impedir que grudem uma na outra.

2

Deixe a massa secando ao natural durante no mínimo uma hora. Depois, certifique-se de que a massa está tão seca como a comprada em qualquer loja.

3

Quando a massa tiver secado o suficiente, coloque-a em uma bolsa hermética ou em um tupperware e **coloque na geladeira**. Desta forma a massa pode ser conservada fresca por até 3 dias. Para não se esquecer do dia em que colocou a massa na geladeira, uma dica pode ser colocar uma etiqueta na bolsa ou tupperware com a indicação do dia em que a guardou na geladeira.



Se preferir **conservar a massa por mais tempo**, deverá repetir o processo explicado, mas neste caso a massa terá que secar por **24 horas**. Desta forma, poderá conservar a massa na geladeira por uns 15 dias.

5

Também pode congelar a massa depois de seca e conservar no congelador de **2 a 3 meses**. Lembre-se de etiquetar os pacotes de massa identificando a data em que ela foi cozinhada.

Fazer **massa caseira** é bem possível. Já fiz **macarrão** e **capeletti sem usar cilindro** (veja [aqui](#) e [aqui](#)), mas depois que você tem um cilindro percebe como era difícil fazer sem ele. Por que a massa é bem dura e abrir no rolo é um pouco complicado. Sem o cilindro ela não fica bem fininha e conseqüentemente fica mais pesada.

Eu já tinha um antiquinho e agora comprei esse. Nem me perguntem marca porque o meu é dos mais “chumbreguinhas” o importante é ser de inox. Na máquina tem a parte do cilindro mesmo, que serve para abrir a massa em várias espessuras e tem um acessório que corta no formato talharim. Se vai ser útil aí na sua casa, só você poderá dizer, isso é muito pessoal!

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!

6- MOLHO DE GORGONZOLA

28 receitas de molho de gorgonzola que garantem uma refeição cheia de sabor

Com um gostinho marcante, o molho de gorgonzola é perfeito para incrementar o sabor dos seus pratos. Ele pode ser feito apenas misturando o queijo com creme de leite, usando molho branco como base ou combinado com outros ingredientes. Isso faz com que seja possível testar seu preparo de diversas maneiras, todas incrivelmente deliciosas.

Além de ser versátil, ele combina muito bem com uma grande quantidade de pratos: você pode servi-lo como acompanhamento para massas, carnes, saladas, sanduíches e o que mais preferir. Ficou curioso? Confira as receitas abaixo e aprenda a fazê-lo em casa.

Receitas de molho de gorgonzola simples



BOCA A BOCA

1. Molho de gorgonzola caprichado: diferente do comum, esse molho é feito com iogurte natural, creme de leite fresco, vinagre de vinho branco, sal e gorgonzola.

Para quem quer fugir do comum e se deliciar com um sabor incrível, vale apostar nessa receita.

2. Molho de gorgonzola simples: nessa receita, você só precisa levar ao fogo creme de leite, leite, queijo gorgonzola esfarelado e um pouquinho de queijo parmesão ralado. Quando os queijos derreterem, é porque está pronto! Caso você ache a textura muito densa, é só colocar um pouco mais de leite.

3. Molho branco com gorgonzola: aqui, a base da receita é um molho branco tradicional. Ele leva farinha de trigo, leite, manteiga e pimenta. Quando o molho começar a engrossar, o gorgonzola entra em cena. Espere até que o queijo derreta e desligue.

4. Molho de gorgonzola com vinho: a base dessa receita é o clássico molho bechamel. Mas, aqui, ele não é incrementado apenas com o gorgonzola. Vinho branco seco, pimenta-do-reino e alho também fazem parte do prato. O resultado é simplesmente incrível.

5. Molho de gorgonzola para massas: sabe quando você quer uma refeição bem rapidinha, mas que não seja sem graça? Essa receita é ideal para esses momentos. Tanto a massa quanto o molho contam com um preparo simples. Além disso, o molho de gorgonzola faz com que o sabor fique para lá de especial.

6. Molho de gorgonzola com pimenta verde: que tal preparar um molho com um sabor bem marcante? Ele é feito com creme de leite fresco, manteiga, pimenta verde e gorgonzola. Essa receita é ideal para acompanhar carnes em geral.

7. Molho de gorgonzola com shitake: simples e rápido, esse molho é bem versátil. Ele combina com carnes, massas e até mesmo saladas. Para fazer essa delícia, você só vai precisar creme de leite, queijo gorgonzola e shitake. O preparo é simples, mas o sabor é irresistível.

Receitas de carnes com molho de gorgonzola



VAI COMER O QUÊ?

8. Asinha de frango com molho de gorgonzola: asinhas de frango apimentadas com um toque de mel e molho gorgonzola para acompanhar. Ficou com água na boca só de imaginar? Esse é um prato que mescla vários sabores distintos, o que gera um resultado bem interessante. Aqui, o preparo é simples, mas as asinhas são assadas, o que faz com que o tempo de espera seja um pouco maior.

9. Sobrecoxa de frango ao molho de gorgonzola: nessa receita, você aprende a preparar as sobrecoxas de frango assadas que são servidas com esse delicioso molho. Para acompanhar, você também pode conferir o passo a passo de batatas com creme de parmesão. Para quem é fã de queijos, essa refeição pode ser uma delícia.

10. Medalhão ao molho de gorgonzola: aqui, a sugestão é apenas selar o medalhão. Mas você pode deixar a carne atingir o seu ponto favorito. O molho que cobre a carne é feito com gorgonzola, cebola, alho, orégano, vinho branco, caldo de legumes, azeite e sal.

11. Carne assada ao molho de gorgonzola: carne assada é aquele tipo de prato que a gente come em uma almoço caprichado de domingo, certo? Para não cair na

rotina e inovar no sabor, que tal acompanhar a carne com um molho feito com gorgonzola?! Você não vai se arrepender.

12. Filé mignon ao molho de gorgonzola: filé mignon já é uma delícia, se ele contar com um molho caprichado como acompanhamento, melhor ainda! Com uma lista de ingredientes curtinha e um passo a passo simples, sobra mais tempo para se deliciar com o prato.

13. Picadinho suíno ao molho de gorgonzola: a carne de porco também combina muito bem com o sabor da gorgonzola. Essa é a receita ideal para provar que isso é verdade, já que não há segredos no preparo. Ele é tão simples, que até mesmo quem não tem muita experiência na cozinha pode obter um resultado de sucesso.

14. Maminha com molho de gorgonzola: não é só carne grelhada ou assada que combina com molhos. Se você é do tipo que gosta de um bom churrasco, aposte nessa receita, pois, além de fácil, é deliciosa. Vale a pena experimentar, viu?

Receitas de massas com molho de gorgonzola



GORDELÍCIAS

15. Massa ao molho de gorgonzola com cogumelos: molho gorgonzola e cogumelo paris incrementam a massa nessa receita. Mesmo sendo uma pedida rapidinha de ser feita, ela conta com um sabor incrível. Se você quer surpreender com o sabor de um prato, mas sem ter muito trabalho na cozinha, essa é a receita certa.

16. Nhoque de abóbora ao molho de gorgonzola: aqui, o sabor adocicado da massa feita com abóbora contrasta muito bem com o molho marcante de gorgonzola. Com

apenas uma garfada, já é possível sentir uma explosão de sabores. Para sair da rotina, vale a pena investir nessa receita.

17. Nhoque de mandioca salsa ao molho de gorgonzola: a mandioca salsa, assim como a abóbora, conta com um sabor adocicado, porém, em menor intensidade. Essa é uma combinação tão gostosa, que beira a perfeição. Se você resolver testar em casa, não vai se arrepender.

18. Conchiglioni ao molho de gorgonzola: macarrão recheado com bastante molho fica uma delícia pura, não é mesmo? Depois que a massa e o molho de gorgonzola estiverem prontos, você deve misturá-los. Então, a dica é cobrir o prato com queijo parmesão e levá-lo ao forno por uns minutos. Isso forma uma casquinha crocante deliciosa.

19. Massa com filé mignon ao molho de gorgonzola: essa é uma receita ideal para o dia que você quer comer um prato único, mas que seja caprichado. Aqui, a massa é servida acompanhada de tirinhas de filé mignon ao molho gorgonzola. Uma delícia.

20. Rigatoni ao molho de gorgonzola e ricota: combinar ricota com gorgonzola pode ser uma boa aposta para deixar seu molho suave. Além disso, assim, ele rende mais. Essa receita ainda leva um toque de azeitonas pretas e nozes.

21. Talharim ao molho de gorgonzola: nessa receita os únicos ingredientes usados são talharim fresco, palmito, azeitona, molho branco e gorgonzola. A lista de ingredientes é curta, mas o sabor com certeza não vai te desapontar.

22. Espaguete ao molho de gorgonzola: aqui, o molho é feito com gorgonzola, manteiga, azeite, creme de leite, alho, sal e pimenta. A dica é usar o espaguete, mas você pode escolher a sua massa favorita. Simples e rápida, essa receita pode ser um sucesso.

23. Penne ao molho de pera e gorgonzola: já pensou em combinar pera e gorgonzola no mesmo molho? Essa é uma dupla que faz sucesso no preparo de vários pratos, o que não podia ser diferente aqui. Se você gosta de um prato que mescla sabores inusitados, não deixe de conferir o passo a passo completo.

Receitas de pratos variados com molho de gorgonzola



MEL E PIMENTA

24. Hambúrguer com molho de gorgonzola: fazer um hambúrguer caseiro já é uma ótima pedida, se ele for incrementado melhor ainda! Aqui, a carne é coberta com o molho de gorgonzola e cebolas caramelizadas. Para acompanhar, batatas assadas com alecrim.

25. Salada de pera com molho de gorgonzola: se você quer surpreender com uma salada, essa é a receita ideal. Ela combina folhas verdes, pera caramelizada com açúcar e manteiga e ainda conta com um toque de nozes. Para finalizar, o molho de gorgonzola entra em cena. Ele é feito apenas com o queijo, creme de leite e sal.

26. Abobrinha ao molho de gorgonzola: para testar essa receita em casa, você só vai precisar de abóbora, gorgonzola, creme de leite, sal, pimenta, queijo parmesão e avelãs. O prato fica leve, porém saboroso. Ideal para os dias de calor. A lista de ingredientes é curtinha, mas o sabor é imenso. Pode apostar.

27. Batata ao molho de gorgonzola: é difícil encontrar alguém que não goste de batata, certo? Se ela for coberta por molho de gorgonzola, sua refeição ficará ainda mais gostosa. Aqui, são usados apenas três ingredientes, são eles: batata, gorgonzola e creme de leite. Essa é uma receita de liquidificador, o que quer dizer que ela fica pronta bem rapidinho.

28. Batata tornado ao molho de gorgonzola: não se assuste ao ver o tamanho da lista de ingredientes dessa receita. Grande parte deles são apenas temperos.

Porém, fazem grande diferença no sabor final do prato. Aqui, o legume vai ao forno e, depois, é servido com o molho de gorgonzola.

REFERÊNCIAS

<https://www.panelinha.com.br/receita/Massa-de-pizza-caseira>>acesso em 25/05/2020

<https://destemperados.clicrbs.com.br/receitas/5-receitas-para-fazer-pizza-em-casa>>acesso em 25/05/2020

<https://www.tudogostoso.com.br/receita/196455-massa-fresca-artesanal-facil.html>>acesso em 26/05/2020

https://www.diariodaregiao.com.br/_conteudo/vidaeestilo/massa-artesanal-%C3%A9-muito-mais-saborosa-1.3713.html>acesso em 26/05/2020

<https://www.receiteria.com.br/receitas-de-macarrao-caseiro/>>acesso em 26/05/2020

<https://cozinhaadois.com.br/capeletti-caseiro-passo-a-passo/>>acesso em 26/05/2020

<https://gshow.globo.com/receitas-gshow/receitas/canelone-caseiro-52fbc8544d388521b3000040.ghtml>>acesso em 26/05/2020

<https://comida.umcomo.com.br/artigo/como-conservar-a-massa-fresca-24889.html>>acesso em 26/05/2020

<https://panelaterapia.com/2014/09/como-congelar-massa-caseira.html>>acesso em 26/05/2020