



# Massas

80 das melhores  
receitas

Joanna Farrow



## Resumo de Massas

É difícil imaginar um alimento mais versátil que as massas. Não importa se compradas já prontas, secas ou frescas, ou se cuidadosamente feitas em casa, as massas podem ser a base de um jantar rápido de meio de semana ou superar as melhores expectativas em uma ocasião especial com os amigos.

Muitas receitas deste livro usam massas com formatos conhecidos, como talharim, penne e fusilli, mas algumas incorporam formatos menos comuns, como conchiglie (conchas), orecchiette (orelhinhas) e garganelli (massa em forma de rolinho).

O melhor das massas, certamente, está na sua versatilidade de preparo. Se você não encontrar um tipo específico de macarrão, use um similar que a receita não será prejudicada. O que importa de fato é cozinhar a massa no ponto certo e servir em seguida, porque, depois de pronta, ela perde aos poucos o sabor e a textura.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)