

JOGAR ÁGUA DO MACARRÃO NO RALO É UMA MÁ IDEIA! AQUI ESTÁ O PORQUÊ!

INGREDIENTES

Cozinhar macarrão é uma das coisas mais práticas de se fazer em matéria de culinária, não é mesmo?

Basta colocar dentro de uma panela com água, ferver, jogar um delicioso molho por cima e pronto!

Mas o que fazer com a água depois do cozimento?

Se você é daqueles que jogam fora imediatamente, saiba que está perdendo uma ótima oportunidade de utilizá-la de diversas maneiras diferentes!

Quer saber quais?

Então confira agora mesmo os motivos pelos quais você não deve jogar a água do macarrão no ralo!

Massinha de modelar para criança

Você sabia que pode usar a água do macarrão para fazer massinha de modelar? É isso mesmo. Além de reaproveitar algo que iria para o ralo, você vai garantir a diversão dos pequenos!

Basta misturar duas xícaras de água de macarrão, duas colheres de sopa de óleo vegetal, duas xícaras de farinha de trigo e uma xícara de sal, fazendo um ou outro ajuste dependendo da proporção de água disponível.

Leve a mistura ao fogo baixo e mexa até engrossar. Se quiser mais elasticidade, você também pode acrescentar uma colher de sopa de creme de tártaro, que pode ser comprada em lojas online. Agora é só colocar corante alimentar e pronto, a diversão já pode começar!

Temperar molhos

Outro uso bem interessante da água de macarrão é como tempero para molhos, como molho de tomate, molho pesto e outros. Duas colheres da água já serão suficientes para acrescentar bastante sabor ao seu molho.

Amaciar leguminosas

A água do macarrão também é ótima para amaciar leguminosas como feijão, linhaça e grão-de-bico. Só deixá-las de molho em uma grande quantidade da água durante a noite e você verá o efeito. Usar nas flores

Pode parecer mentira, mas a água do macarrão funciona até mesmo para jardinagem! Sua composição rica em minerais e nutrientes pode ser uma ajuda e tanto para o crescimento das suas flores. Despeje-a morna, mas não pode estar salgada.

Limpar panelas e frigideiras

O amido contido na água de macarrão é ótimo para ajudar na limpeza de panelas e frigideiras. Basta ferver um pouco da água em fogo médio e ela agirá como um detergente natural.

Acalmar os pés

Ferva a água, coloque em uma bacia e espere esfriar um pouco. Depois coloque os pés e deixe mergulhados por um tempo. Este método é ótimo para combater o inchaço depois de uma longa caminhada.

Massa para pão e pizza

Misture a água do macarrão com farinha de trigo, fermento e sal e você terá uma excelente massa para pão ou

pizza. E quanto mais da água você adicionar, mais ela ficará macia.

Cozinhar vegetais no vapor

Outro ótimo motivo para não jogar fora a água de macarrão é utilizá-la para cozinhar vegetais no vapor. Somente um pouco da água já é suficiente para acrescentar um novo sabor a eles.

Boa para os cabelos

Se não bastassem todas as utilidades culinárias, a água de macarrão também serve para reparar cabelos danificados. Depois que ela esfriar, aplique no cabelo por 10 minutos, enxague e veja a diferença.

Usar na sopa

A última dica da nossa lista para usar a água do macarrão é como base de uma deliciosa sopa. Adicione um pouco de caldo de legumes, algumas verduras, tempero a gosto e já está pronta para servir!

Com todas estas dicas e possibilidades, que tal guardar um pouco deste precioso líquido na geladeira? Você não vai se arrepender!

MODO DE PREPARO

...

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16524-jogar-agua-do-macarrao-no-ralo-e-uma-ma-ideia-aqui-esta-o-porque.html>