PAPRIKA SCHNITZEL

INGREDIENTES

4 xícaras (chá) de creme de leite

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

20 g de colorau

1 colher (café) de páprica picante

300 g de contrafilé em bifes

sal a gosto

1 colher (sopa) de manteiga

1 unidade de ovo

100 g de farinha de trigo

4 unidades de batata grandes

MODO DE PREPARO

Descasque, cozinhe e esprema as batatas.

Misture a farinha de trigo, o ovo inteiro e a manteiga à batata.

Após a massa pronta, divida em quatro bolinhos ou mais e leve ao cozimento como se estivesse fazendo nhoque (o ponto do cozimento é quando os bolinhos boiarem na água fervendo).

Coloque o creme de leite em recipiente adequado para levá-lo ao fogo brando até atingir a fervura.

Após a fervura, adicione o trigo diluído em água (meio copo),mexendo por quatro ou cinco minutos até engrossar.

Adicione o colorau e a páprica, mexendo até ficar um creme uniforme, mantendo aquecido.

Corte o contrafilé em 2 bifes e frite à gosto em frigideira à parte.

Coloque os bifes em uma travessa oval e funda, junte os knoedeln (bolinhos).

Cubra-os com o creme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14398-paprika-schnitzel.html