

NHOQUE DE MANDIOCA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de mandioca

200 g de extrato de tomate

2 cubos de caldo de carne

500 g de carne moída de sua escolha

1 xícara de farinha de trigo (ou mais, se necessário)

1 maço de cheiro verde picado

1 cebola grande picada a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

1 colher (sopa) de margarina (ou mais, se necessário)

2 dentes de alho amassados

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca ao ponto de desmancharem.

Após o cozimento, amasse a mandioca junto com a margarina.

Acrecente aos poucos a farinha de trigo e sal a gosto.

Após isso, deixe descansar até esfriar.

Refogue a carne com o alho dourado e a cebola, e em seguida acrecente o extrato de tomate, os cubos de caldo de carne e os demais ingredientes, deixando cozinhar por 20 minutos.

Enrole a massa e corte em cubos de nhoque.

Em seguida, cozinhe os cubos de nhoque em água quente, e ao subirem, já está cozido.

Retire-os da água e coloque no molho ou sirva separados, vai de sua preferência.

Se levado ao forno, coloque os nhoques em uma forma, despeje o molho por cima e polvilhe queijo parmesão de seu gosto.

Em seguida leve ao forno até que derreta o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15487-nhoque-de-mandioca-com-carne-moida.html>