

NHOQUE SUPER FÁCIL DE MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

1 kg de mandioquinha (também conhecida por batata salsa e/ou batata baroa)

sal a gosto

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 sachê de molho de tomate

1/2 kg de carne moída

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

páprica picante (aproximadamente 2 colheres (café) para 1/2 kg de carne)

alecrim a gosto

cominho a gosto

orégano a gosto

alho a gosto para fritar (cozinhar) a carne

2 colheres (sopa) de vinagre

MODO DE PREPARO

Descasque as mandioquinhas, e coloque para ferver.

Para aquelas que preferem na pressão, contem 10 minutos após a panela começar a chiar e pode desligar.

Após o cozimento das mandioquinhas, deixe esfriar.

Assim que estiverem em condições de serem espremidas, esprema e acrescente sal a gosto.

Após espreme-las e acrescentar o sal, misture a farinha de trigo e sove a massa, até que se torne macia.

Após a massa pronta, separe.

Frite a carne com alho, e acrescente 2 colheres (sopa) de vinagre.

Acrescente os temperos: o alecrim, a páprica, e o cominho.

Depois de cozida, acrescente o molho de tomate.

Ao final, regue com o azeite e o orégano (cuidado para o excesso de alecrim não deixar seu prato adocicado demais, porque a mandioquinha já é um pouquinho adocicada).

Passa farinha nas mãos e vá pegando montinhos da massa para fazer bolinhas.

Coloque as bolinhas em água fervendo, e vá retirando da água assim que elas começarem a subir.

Coloque o nhoque no prato e regue com o molho.

Está pronto para servir!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22643-nhoque-super-facil-de-mandioquinha.html>