

NHOQUE DE MANDIOCA COM CARNE SECA E MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1/2 tablete de manteiga
1 cebola
1 caldo maggi de frango
1 colher de amido de milho
1/2 litro de leite (semi desnatado)
1 nata
500 g de carne seca dessalgada e desfiada

NHOQUE DE MANDIOCA:

Nhoque de mandioca: 1/2 kg de mandioca
1 gema
farinha de trigo (aproximadamente 1 xícara, colocar até dar ponto)

MODO DE PREPARO

NHOQUE DE MANDIOCA:

Nhoque de mandioca: Cozinhe a mandioca até ficar bem mole, depois amasse, espere ficar morna.
Coloque 1 gema acima da mandioca.
Coloque a farinha e amasse.
Colocar farinha até que a massa não grude na sua mão (esse é o ponto).
Depois corte em forma de nhoque.

MOLHO BRANCO COM CARNE SECA:

Molho branco com carne seca: Coloque a manteiga e o caldo maggi de frango, em uma panela, mexa até derreterem.
Coloque a cebola (em cubos pequenos) para refogar junto com a manteiga e o caldo, refogue por 3 à 4 minutos.
Dissolva o amido de milho em 1 xícara de café de leite gelado, e acrescente na cebola refogada.
Coloque o restante do leite já morno e mexa, até tudo se misturar e ficar numa consistência boa.
Bata o molho no liquidificador, depois volte ele para mesma panela e continue mexendo por mais 5 à 6 minutos.
Coloque no molho a carne seca desfiada e dessalgada e mexa por mais uns 3 à 4 minutos.

Coloque 1 pote de nata e fique mexendo por mais uns 5 minutos.

Depois do molho pronto, coloque os nhoques em uma panela com água, fio de azeite e sal para cozinhar.

Quando eles subirem para a superfície da água retire-os e coloque-os no molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29592-nhoque-de-mandioca-com-carne-seca-e-molho-branco.html>