

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.

©2026 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>