

NHOQUE DE ARROZ

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz cozido (pode usar arroz amanhecido)

2 ovos inteiros

1 tablete de caldo de galinha ou de legumes

1/4 de xícara de salsinha e cebolinha

sal a gosto

1 xícara de leite

1/2 de água

farinha de trigo até dar o ponto

1/4 xícara de óleo

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador coloque os ovos, leite, óleo, tablete de caldo de galinha ou legumes, a salsinha, água e o arroz. Bata tudo por 5 minutos, se necessário coloque mais um pouco de água até dar o ponto líquido.

Acerte o sal e bata até o arroz triturar por completo. Em uma panela despeje a mistura, adicione farinha de trigo e cozinhe até desgrudar da panela. Coloque a mistura sobre o mármore acrescentando farinha até desgrudar das mãos.

Não use muita farinha para não perder o gosto do arroz. Enrole em tiras e corte fazendo bolinhas. Aqueça a água em uma panela grande.

Quando a água estiver fervendo coloque as bolinhas de nhoque, elas ficarão no fundo e quando boiarem estarão prontas. Faça o molho de sua preferência.

Molho de tomate com carne moída de boa qualidade fica maravilhoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33477-nhoque-de-arroz.html>