

NHOQUE DE MACAXEIRA AO MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg e 1/2 de macaxeira
150 g de queijo ralado
5 colheres de sopa de margarina
2 ovos
farinha de trigo (até dar o ponto)
sal a gosto

MOLHO:

Molho: 2 kg e 1/2 de camarão
pimenta-do-reino, sal e alho
1 limão grande
4 tomates grandes
3 cebolas médias
1 pimentão grande
coentro
300 g de extrato de tomate
azeite
amido de milho (6 colheres de sopa)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Cozinhe a macaxeira em água e sal por 25 minutos na panela de pressão ou até que esteja bem cozida. Esprema a macaxeira com um espremedor de batatas. Em uma bacia com a macaxeira espremida adicione os ovos, a margarina e o queijo ralado, até obter uma mistura homogênea. Aos poucos adicione a farinha de trigo, até obter o ponto.

Em uma mesa enfarinhada ou pia de mármore pegue um pouco da massa, enrole e depois corte os cubinhos.

Leve para cozinhar em uma panela grande com bastante água fervente e uma pitada de sal. Adicione os cubinhos aos poucos e espere subir, caso não suba deixe cozinhar por 7 minutos. Coloque em um escorredor de macarrão.

MOLHO:

Molho: Limpe os camarões, reserve as cabeças e tempere-as com sal, pimenta, cominho e limão, mas coloque o limão minutos antes do cozimento.

Ferva as cabeças do camarão em 1 litro de água e uma pitada de sal. Deixe esfriar e bata no liquidificador, depois coe e reserve.

Coloque as verduras em uma panela com extrato de tomate, sal e azeite, deixe que fiquem bem cozidas.

Adicione o camarão e deixe ferver por 3 minutos.

Dissolva a maisena em 350 ml do caldo obtido das cabeças de camarão. O restante do caldo adicione ao camarão com as verduras. E coloque aos poucos sempre mexendo a maisena dissolvida até obter um creme.

Em uma travessa coloque um pouco do molho de camarão, em seguida parte da massa, novamente o molho do camarão e o restante da massa. Leve ao forno preaquecido (180°C) por aproximadamente 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33855-nhoque-de-macaxeira-ao-molho-de-camarao.html>