

NHOQUE AO MOLHO HÚNGARO

INGREDIENTES

MOLHO HÚNGARO:

Molho húngaro: 1 colher das de sopa de manteiga sem sal
2 dentes de alho amassados
1 xícara das de chá de cebola cortada em cubos bem pequenos
1 cenoura grande ralada
150 g de mandioquinha descascadas, cozidas e espremidas ainda quente
500 ml de água
1 colher das de sobremesa de mostarda
1 envelope de caldo de legumes em pó 0% de gordura
1 colher das de sopa de farinha de trigo
1 colher das de chá de páprica picante
200 g de creme de leite UHT light
Sal, pimenta-do-reino branca e noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO HÚNGARO:

Molho húngaro: Em uma panela média aqueça a manteiga e refogue o alho, a cebola e a cenoura. Junte os ingredientes restantes e bata com um mixer por cinco minutos. Deixe cozinhar até obter um molho espesso. Misture a farinha de trigo ao leite e acrescente no molho, cozinhe por aproximadamente 10 minutos. Retire do fogo e bata com um mixer por 3 minutos. Coloque o molho sobre os nhoques finalize polvilhando o queijo ralado e a salsinha. Sirva bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34013-nhoque-ao-molho-hungaro.html>