

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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