NHOQUE FRITO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 litro de caldo de frango

1 caixa de creme de leite

1 saco de queijo parmesão ralado (50 g)

1 colher de (sopa) de manteiga

1 xícara de (chá) de purê de mandioquinha (pode ser aipim, batata doce ou abóbora) dependendo da sua preferência

3 xícaras de (chá) de farinha de trigo

2 colheres de (sopa) de salsinha picada

RECHEIO:

Recheio:1 xícara de (chá) de folhas de espinafre aferventada e bem escorridas

300 g de mussarela ralada

MOLHO:

Molho:4 colheres de (sopa) de azeite

1/2 kg de linguiça fresca sem pele

6 dentes de alho fatiados

1/2 litro de molho de tomate

1 galho de folhas de manjericão

1 colher de (café) de sal

MODO DE PREPARO

Para a massa coloque em uma panela o caldo, o creme de leite, o parmesão, a manteiga, o purê e misture.

Quando ferver coloque de uma só vez a farinha.

Misture com uma colher de pau rapidamente para que a massa cozinhe e fique lisa. Então coloque a salsa, misture e reserve para esfriar.

Para o recheio coloque o espinafre e o queijo em uma vasilha, misture para incorporar bem e faça umas bolinhas médias. Pegue pedaços da massa e recheie com uma bolinha do recheio. Feche a massa, boleie, passe nos ovos, na farinha de rosca e frite em óleo moderado até ficar dourado.

Para o molho doure muito bem as linguiças no azeite, coloque as lâminas de alho, doure-as também, acrescente o molho de tomate, o manjericão, acerte o sal e cozinhe por 5 minutos em fogo moderado.

Coloque uma boa concha deste molho no fundo de um prato, distribua as bolinhas já fritas em cima e rale queijo parmesão por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34411-nhoque-frito.html