

NHOQUE DE AIPIM COM MOLHO DE CARNE SECA

INGREDIENTES

3 kg de aipim
500 g de farinha de trigo sem fermento
1 kg de carne seca dessalgada e desfiada
3 cubos de caldo de picanha
1 caixa grande de extrato de tomate
6 dentes de alho
300 g de bacon
salsa a gosto
queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

NHOQUE:

Nhoque: Cozinhe o aipim na pressão.

Quando a panela começar a chiar está no ponto.

Retire o aipim e passe no processador.

Misture a farinha de trigo e vá sovando até desgrudar da mão.

Com ajuda de uma faca faça cobrinhas com a massa e vá cortando os nhoques.

Separe em um tabuleiro, lembrando sempre de colocar farinha de trigo para não grudar.

MOLHO:

Molho: Refogue em uma panela, o alho e o bacon com um pouco de óleo até dourarem.

Acrescente a carne seca desfiada e misture.

Por último coloque o extrato de tomate com os cubos de caldo de picanha e misture tudo até ferver.

Coloque no fogo até ferver uma panela com água e um fio de óleo.

Quando a água estiver fervente coloque os nhoques para cozinhar até que comecem a subir.

Retire com a ajuda de uma escumadeira e arrume-os em um refratário.

Após colocar todos os nhoque no refratário regue-os com o molho e leve ao forno por 20 minutos.

Decore com a salsa.