

NHOQUE AO MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

NHOQUE:

Nhoque: 4 xícaras de leite
4 xícaras de farinha de trigo
4 gemas
4 colheres (sopa) de margarina
sal a gosto

MOLHO DE CAMARÃO:

Molho de camarão: 1/2 xícara de óleo ou azeite
1 e 1/2 cebola picada
3 dentes de alho amassados
1 copo de requeijão cremoso
1/2 kg de camarão (depois de limpo)
2 latas de tomate pelado

MODO DE PREPARO

NHOQUE:

Nhoque: Misture bem os ingredientes, mexa bem até que fique homogêneo.
Leve ao fogo até que desgrude do fundo da panela.
Retire da panela, deixe esfriar e sove com um pouco de farinha sobre uma superfície de mármore ou de granito.
Enrole, corte e mergulhe em uma panela com água e óleo (já quente).
À medida de que os nhoques forem subindo, retire-os.
Adicione o molho e sirva.

MOLHO:

Molho: Escalde o camarão em dois litros de água, deixando a água ferver, jogando os camarões na panela com o fogo apagado, dois minutos serão suficientes.
Refogue o camarão em 1/2 cebola e 1 dente de alho e reserve.
Em uma panela coloque o azeite e doure a cebola e o alho restantes.
Coloque os tomates e depois o camarão.

Deixe apurar por dois a três minutos, desligue o fogo, coloque o requeijão cremoso e mexa até ficar homogêneo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38848-nhoque-ao-molho-de-camarao.html>