

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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