

NHOQUE À MINEIRA

INGREDIENTES

500 g de nhoque pronto ou feito na hora

1 xícara (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

Salsinha a gosto

Alho a gosto

Sal a gosto

1 cebola pequena picada

200 g de bacon picado em cubos

200 g de lombo de porco picado

Queijo minas padrão ralado na hora

MODO DE PREPARO

Frite o bacon até ficar crocante e reserve.

Refogue o lombo até ficar crocante por fora e macio por dentro e reserve também.

Use parte da gordura do bacon para fritar a cebola.

Coloque o alho amassado e o sal e deixe fritar.

Junte a farinha e deixe fritar até ficar dourado.

Acrescente o leite e mexa sempre até engrossar, tomando cuidado para não ficar muito espesso.

Junte a salsinha e misture.

Depois que estiver na consistência de molho coloque o bacon e o lombo fritos e mexa até ficar homogêneo.

Coloque o Nhoque devidamente cozido na água.

Polvilhe o queijo e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40843-nhoque-a-mineira.html>