

NHOQUE DE ESPINAFRE

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 litro de leite integral
200 ml de leite de coco
3 colheres de sopa de amido de milho
1 colher de sopa de manteiga
1 cubinho de caldo de galinha
1 caixa de creme de leite
3 colheres de sopa de parmesão ralado
1 xícara de refogado de tomate

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Cozinhe as folhas de espinafre, escorra e pique.

Misture com os demais ingredientes, faça bolinhas de tamanho médio e cozinhe-as em uma panela com água, sal e um fio de óleo, na medida que os nhoques subirem retire com espumadeira e reserve.

MOLHO:

Molho: Bata no liquidificador o leite com o leite de coco, amido de milho, manteiga, e caldo de galinha.

Leve ao fogo e se precisar junte sal, deixe cozinhar até engrossar.

Junte o creme de leite, o queijo ralado e o refogado de tomate.

Em um refratário coloque o molho, os nhoques e molho novamente.

Espalhe o queijo ralado e leve ao forno por 20 minutos.

Receita desenvolvida por Marlene Lemke.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/45112-nhoque-de-espinafre.html>