

# NHOQUE DE POLENTA

## INGREDIENTES

### MOLHO:

Molho: 1 colher (sopa) de margarina  
2 colheres (sopa) de farinha de trigo  
400 ml de leite  
1 xícara (chá) de queijo ralado  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Em uma panela, aqueça a margarina e refogue o brócolis.

À parte, ferva o caldo de legumes.

Junte o brócolis e coloque o fubá aos poucos. Cozinhe durante dez minutos sem parar de mexer.

Desligue o fogo e deixe amornar. Junte o ovos e bata até formar uma massa. Espere esfriar totalmente, modele os nhoques e coloque-os sobre uma superfície polvilhada com fubá, para não grudar.

### MOLHO:

Molho: Derreta a margarina e junte a farinha numa panela. Aos poucos, sem parar de mexer, junte o leite, o queijo, o sal e a pimenta. cozinhe por dez minutos e reserve. Agora é hora de ferver água suficiente para cozinhar os nhoques.

Faça isso em pequenas porções até que as bolinhas de massa subam à superfície.

Retire e coloque em um refratário untado. Sirva acompanhado do molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46513-nhoque-de-polenta.html>