NHOQUE DE ARROZ DA FERNANDA

INGREDIENTES

PARA O NHOQUE:

Para o nhoque:2 xicaras de arroz branco cozido

2 ovos

2 colheres de sopa de margarina

1 e 1/2 xícara de chá de leite

2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

3 xicaras de chá de farinha de trigo peneirada

1 tablete de caldo de carne

PARA O MOLHO DE TOMATE:

Para o molho de tomate:1 cebola média bem picada

1 colher de sopa cheia de margarina

1 colher de chá de açúcar

1 lata de molho de tomate

sal e pimenta a gosto

queijo parmesão ralado a gosto para polvilhar

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o arroz, os ovos, a margarina, o leite e as 2 colheres de parmesão ralado.

Bata bem até ficar um creme.

Transfira para uma panela, e acrescente a farinha de trigo aos poucos.

Leve ao fogo baixo e mexa até soltar do fundo da panela e ficar uma massa uniforme.

Deixe esfriar.

Faça cordões com a massa e corte com uma faca para dar formato aos nhoques.

Cozinhe em água fervente com o caldo de carne até que eles subam à tona.

Escorra de reserve em um refratário.

Para o molho, refogue a cebola na margarina. Quando a cebola estiver dourando, coloque o açúcar e deixe ficar bem dourado.

Junte o molho de tomate.

(O açúcar retira a acidez do molho de tomate, e deixa um gosto ótimo).

Coloque sal e pimenta a gosto.

Despeje sobre o nhoque, polvilhe o queijo parmesão e leve para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48248-nhoque-de-arroz-da-fernanda.html