SPAETZLE (OU SPÄTZLE)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:500 g farinha de trigo

1 colher de chá de sal

5 ovos

250 ml de água (ou quanto baste)

MOLHO:

Molho:1 kg de carne de mignon em tiras.

1 caixa de creme de leite

1 cebola picadinha

1 dente de alho picadinho

4 colheres de sopa de manteiga

pimenta-do-reino a gosto

cominho a gosto

salsa desidratada a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture os ovos, a farinha e o sal.

Junte a água e mexa bem, até a massa ficar na consistência certa, despeje a massa em água fervente, com uma colher de sopa fazendo fios (se preferir pode usar a maquininha de fazer spaetzle, ou cortar a massa na tábua de carne).

Quando a massa subir é que está pronta.

Retire da panela e reserve.

Em uma panela a parte, doure a manteiga e refogue a cebola e o alho, misture a carne e os outros temperos, assim que a carne estiver cozida apague o fogo e coloque o creme de leite. Sirva sob a massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53086-spaetzle-ou-spatzle.html