



RECEITAS DA FIA

Nhoque de Maionese com Carne Moída

www.receitasdafia.com/receitas/nhoque-de-maionese-com-carne-moida

Aprenda a fazer esse delicioso Nhoque de maionese com carne moída massa super leve e fácil de preparar!

Nhoque de Maionese com Carne Moída



40 min



6 porções

Ingredientes

MASSA

- 500ml de [leite](#)
- 4 colheres (sopa) de [maionese](#)
- 1 tablete de [caldo de galinha](#)
- 2 xícaras (chá) de [farinha de trigo](#)
- [Salsinha](#) e [cebolinha](#) a gosto

RECHEIO

- Azeite a gosto
- 1 [cebola](#) picada
- 3 dentes de [alho](#) amassados
- 300 g de [carne moída](#)
- Sal e pimenta a gosto
- 1 sachê de [molho de tomate](#)

Modo de Preparo

1. Em uma panela em fogo baixo, adicione o leite, a maionese e o caldo de galinha. Mexa sem parar até levantar fervura.
2. Acrescente a farinha aos poucos, mexendo sempre, até formar uma massa.
3. Coloque a salsinha e a cebolinha na massa e reserve.
4. Em outra panela, refogue a cebola, o alho e a carne moída no azeite. Tempere com sal e pimenta.
5. Adicione o molho e deixe encorpar. Reserve.
6. Transfira a massa para uma bancada enfarinhada e estique em forma de rolinhos. Corte os pedaços de nhoque.
7. Em uma panela com água quase fervendo, cozinhe os nhoques até eles subirem. Retire da água e regue com azeite para não grudarem.
8. Despeje o molho sobre os nhoques e sirva.