Nhoque de Mandioquinha Dourado

www.receitasdafia.com/receitas/nhoque-de-mandioquinha-dourado

Aprenda a fazer um delicioso Nhoque de Mandioquinha sem farinha para arrasar no almoço em família!



40 min 3 porções

Ingredientes

- 500 g de mandioquinha (descascada e cozida)
- 5 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de azeite
- Sal a gosto
- Molho de tomate a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, coloque a mandioquinha cozida e descascada. Amasse-a bem.
2. Adicione o azeite e o sal, misturando tudo.
3. Aos poucos, incorpore o amido de milho à massa, misturando até obter uma consistência homogênea.
4. Transfira a massa para uma superfície lisa e enfarinhada.
5. Sove a massa até que ela pare de grudar nas mãos.
6. Divida a massa em 4 partes iguais e enrole cada parte em formato de rolinhos.
7. Corte os rolinhos em pedaços pequenos para formar os nhoques.
8. Em uma panela, leve água ao fogo e deixe ferver.
9. Cozinhe os nhoques na água fervente até que eles subam à superfície.
10. Retire os nhoques cozidos com uma escumadeira e transfira para um refratário.
11. Aqueça o molho de tomate e despeje sobre os nhoques.
12. O Nhoque de Mandioquinha está pronto para ser saboreado. Bom apetite!