

Nhoque de Arroz a moda Fantástico



Ingredientes

Base do Nhoque

2 xícaras (chá) de arroz cozido Fantástico

Para a Massa

1 ovo

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

Aproximadamente ½ xícara (chá) de farinha de trigo (ou o suficiente para dar liga)

Sal, alho, ervas e pimenta-do-reino a gosto.

Modo de Preparo

1. Prepare a base

Coloque o arroz cozido no liquidificador ou processador e bata até obter uma massa uniforme. Caso necessário, adicione pequenas gotas de água apenas para facilitar o processamento, evitando deixar a mistura excessivamente úmida.

2. Faça a massa

Transfira o arroz processado para uma tigela. Adicione o ovo, o queijo parmesão, a manteiga e os temperos escolhidos. Misture bem até que todos os ingredientes estejam incorporados.

3. Ajuste a consistência

Acrescente a farinha de trigo gradualmente, mexendo a cada adição. O ponto ideal é uma massa macia, porém firme o suficiente para modelar sem grudar excessivamente nas mãos.

4. Modele os nhoques

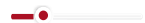
Polvilhe farinha sobre uma bancada limpa. Divida a massa em porções, faça cordões alongados e corte em pequenos pedaços. Se desejar um acabamento mais tradicional, pressione levemente cada unidade com um garfo.

5. Cozinhe

Leve uma panela grande com água e um pouco de sal ao fogo até levantar fervura. Cozinhe os nhoques em pequenas quantidades. Quando eles subirem à superfície, retire-os com uma escumadeira e deixe escorrer.

6. Finalize e sirva

Sirva imediatamente com o molho de sua preferência. Molho de tomate, molho branco ou uma combinação simples de manteiga e ervas são ótimas opções para acompanhar.



DIFICULDADE

Fácil



PORÇÕES

4 pessoas



TOTAL

50 min