

Nhoque de arroz



Tempo de preparo:

1:30

Rendimento:

2 a 4

Tipo:

Pratos quentes

Nível:

Médio

Ingredientes

2 xícaras (chá) de Arroz Solito Tipo 1 cozido

1 xícara (chá) de leite

2 ovos

1 colher (sopa) de manteiga

1 xícara (chá) de preparado instantâneo para purê de batata

3 colheres (sopa) de parmesão ralado

Noz-moscada ralada e sal

1 colher (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

Molho de tomate para acompanhar

Modo de preparo

1. No liquidificador, bata o leite com os ovos, a manteiga e o arroz já cozido.
2. Adicione o purê de batata já pronto e continue batendo por cerca de um minuto ou até formar uma mistura homogênea.

3. Em seguida, transfira a mistura para uma panela, adicione o parmesão e noz-moscada a gosto.
4. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela, por cerca de 10 minutos.
5. Ajuste o sal, retire do fogo e coloque em uma superfície lisa para esfriar.
6. Enrole algumas porções de massa com as mãos, formando os nhoques com aproximadamente 2 cm de espessura.
7. Em uma frigideira aquecida, derreta a manteiga com o azeite e salteie os nhoques até dourar por igual. Sirva com molho de tomate.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br