Nhoque de mandioquinha com molho Bolonhesa

#Especi
Diadas!

Nhoque de Mandioquinh
com Molho à Bolonhesa

Sol
Ali

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
2h	4 porções	Comidas de Inverno	Médio

Ingredientes

1 e ¼ de xícara (chá) de Farinha de Arroz Solito Faz Bem (antiga Monsóli);

1,5 kg de mandioquinha (batata-baroa);
2 gemas;
Farinha de Arroz para polvilhar.

Modo de preparo

Lave, descasque e corte cada mandioquinha em 3 pedaços. Transfira elas para uma panela grande e cubra com água. Leve ao fogo alto. Assim que ferver, diminua o fogo e deixe cozinhar por mais 25 minutos, até ficarem macias – espete com um garfo para verificar o ponto.

Transfira as mandioquinhas para uma peneira e deixe escorrer bem a água. Sobre uma tigela, passe os pedaços, ainda quentes, por um espremedor de batatas e tempere com o sal.

Acrescente ¼ de xícara (chá) da Farinha de Arroz Solito para resfriar a mandioquinha – isso evita que, ao incluir as gemas, elas cozinhem com o calor. Adicione as gemas e amasse bem. Junte o restante da farinha aos poucos até dar ponto. Para verificar o ponto da massa: com as mãos limpas, separe uma porção da massa e tente modelar uma bolinha sem que grude nas mãos. A quantidade de farinha de trigo utilizada na receita pode variar – evite adicionar em excesso, pois a massa irá absorver farinha na hora de modelar.

Para modelar os nhoques: polvilhe a bancada com a farinha. Retire uma porção de massa e, com as mãos, faça rolinhos de cerca de 1 cm de diâmetro. Com uma faca (ou espátula) corte os rolinhos a cada 2 cm. Passe cada nhoque pelos dentes de um garfo para formar ranhuras (se preferir, utilize uma tábua modeladora de nhoque) – elas ajudam o molho grudar na massa. Transfira os nhoques para uma assadeira grande (ou refratário) polvilhada com farinha e reserve. Repita o processo com toda a massa.

Leve uma panela grande com água ao fogo alto. Unte uma assadeira grande com óleo. Assim que a água ferver, adicione 1 colher (sopa) de sal.

Com uma escumadeira, mergulhe cerca de 10 nhoques por vez na água fervente. Deixe cozinhar até subirem à superfície. Retire os nhoques, escorrendo bem a água pela escumadeira, e transfira-os para a assadeira untada com óleo. Repita o procedimento até que todos os nhoques estejam cozidos. Reserve.

Sirva com molho à bolonhesa e lascas de queijo parmesão a gosto.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br