



NHOQUE DE ARROZ

INGREDIENTES

- › 2 xícaras (chá) de Arroz Sepé Bianco cozido
- › 2 xícaras (chá) de leite
- › 2 tabletes de caldo de galinha
- › 5 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- › 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- › 50 g de queijo parmesão ralado
- › 1 ramo de alecrim
- › Queijo parmesão a gosto para finalizar.

MODO DE PREPARO

- 1.** Bata bem no liquidificador 2 xícaras (chá) de Arroz Sepé Bianco cozido, com 2 xícaras (chá) de leite, 2 tabletes de caldo de galinha;
- 2.** Despeje a mistura em uma panela;
- 3.** Leve ao fogo, junte 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina, mexendo até ferver. Coloque 1 xícara (chá) de farinha de trigo (de uma só vez) e mexa até desprender do fundo da panela;
- 4.** Retire do fogo e acrescente 50g de queijo parmesão ralado;
- 5.** Deixe esfriar um pouco e depois faça rolos com a massa e corte os nhoques;
- 6.** Coloque numa frigideira para derreter 3 colheres (sopa) de manteiga e 1 ramo de alecrim. Após, adicione os nhoques e deixe fritar até dourar um pouco;
- 7.** Sirva com queijo parmesão ralado.

