

Receitas de sucesso

O Segredo Da Massa

Renata Legal



Edição e conteúdo
Growth Marketing Brasil

www.renatalegal.com.br

Nhoque de Mandioca



**Uma versão macia e deliciosa
para um prato clássico.**



Ingredientes:

1 kg de mandioca cozida

Farinha de mandioca torrada (ou farinha de mandioca branca, farinha de arroz ou farinha de rosca)

60 g de margarina (ou outra gordura de sua preferência: óleo de coco, azeite, banha de porco ou manteiga)

Se usar óleo de coco ou azeite, utilize 1 colher de sopa bem cheia

Cebolinha picada (a gosto)

Importante:

A massa do nhoque é a mesma utilizada para a coxinha. Para obter a melhor textura, moa a mandioca usando um moedor de carne (bocal 10 ou 8) – o liquidificador não é recomendado.

Renata Kelly Legal



Modo de Preparo:

Preparando a Massa:

Depois de moer a mandioca, sove a massa com a gordura escolhida até ficar homogênea.

Acrescente a cebolinha picada para dar um sabor especial.

Modelando os Nhoques:

Pegue uma porção da massa e enrole em formato de cilindro com cerca de 2 cm de diâmetro.

Corte em pedaços de aproximadamente 3 cm (cerca de 4 a 5 g cada).

Polvilhe os rolinhos com a farinha de mandioca (ou a farinha escolhida) para evitar que grudem.

Finalizando:

Após cortar os nhoques, coloque-os em uma peneira ou escorredor de arroz e agite delicadamente para retirar o excesso de farinha.

Repita o processo com toda a massa.

Renata Kelly Legal

Armazenamento:

Embale os nhoques em um recipiente bem fechado para preservar a qualidade.

Validade:

Até 3 meses no congelador.

Até 7 dias na geladeira.

Dica: Para evitar que os nhoques grudem durante o congelamento, espalhe-os em uma bandeja forrada com papel manteiga, congele por algumas horas e só depois transfira para um saco ou pote hermético.



Renata Kelly Legal

Não tenha medo de errar! Grandes receitas nascem das nossas melhores experiências.

Chegamos ao FIM! Será?

Você acabou de DESCOBRIR como preparar inúmeros SALGADOS USANDO A MASSA DE MANDIOCA

Agora que você já aprendeu essas receitas incríveis, é hora de praticar! Não desista, cozinhar é um processo de aprendizado. Teste, experimente e, se algo não sair como esperado, tente de novo.

Nossos alunos continuam aprendendo e chegam a FATURAR muito com receitas como estas apresentadas aqui! Não fique para trás!

As vagas para os próximos CURSOS SÃO LIMITADAS

ACESSE AGORA e descubra os próximos cursos antes que seja tarde!

Acesse o site da Renata: www.renatalegal.com.br

"O sucesso começa na decisão de tentar. Não pare, você está no caminho certo!"



SIGA-NOS!



COXINHAPERFEITAA



RENATALEGAL



COXINHAPERFEITA5677

**EBOOK POR RENATA LEGAL
SUA GUIA NO MUNDO DAS COXINHAS PERFEITAS!**

Todos os direitos reservados

Renata Kelly Legal