

Nhoque Mac&Cheese

Por: [Gisele Souza](#) | Em: [Massas](#), [Molhos](#), [Receitas](#), [Vegetarianas](#), [Vídeos](#)



Vocês vivem me pedindo para ensinar o tal do **Mac&Cheese** para quem não sabe esse é o famoso **macarrão com queijo** que vemos em praticamente todos os filmes e series americanas, aparentemente é um prato tão comum quanto nosso **arroz com feijão**, e todo mundo ama!

Mas aqui vamos combinar uma coisa?

Nada mais é que um macarrão com molho de queijo ou nesse caso aqui o **molho 3 queijos!**

Claro que é delicioso afinal queijo é sempre amor!

Então resolvi dar uma mudada na receita, fazer com ingredientes que encontramos na maioria dos grandes mercados e trocar também o tipo de macarrão que no caso usei **nhoque caseiro de batata** e posso afirmar que ficou delicioso!!!!

Nhoque Mac&Cheese

Tipo da Receita: Principal

Nível: Médio

Rendimento: +ou- 4 Porções

Ingredientes

- **Nhoque:**
- 500g de Batata
- ½ xícara (chá) de Farinha de Trigo
- 1 Colher (chá) de Sal
- 1 Colher (sopa) de Manteiga
- 1 Gema

- **Molho:**
- 2 xícara (chá) de Leite
- 1 colher (sopa) de Manteiga
- 1 colher (sopa) de Farinha de Trigo
- 1 colher (sopa) de Cebola Ralada
- 1 Dente de Alho Bem Picado
- 1 Xícara (chá) de Queijo Prato
- ½ Xícara (chá) de Requeijão Cheddar
- ½ xícara (chá) de Parmesão Ralado

Instruções

1. **Nhoque:** Coloque as batatas picadas em um saquinho e leve ao microonda por cerca de 8 minutos ou até que fique macia, ou se preferir cozinhe no vapor.
2. Amasse as batatas, junte $\frac{1}{3}$ da farinha, sal, manteiga e gema e amasse até que fique uma massa firme, coloque em uma bancada abra rolinhos e corte.
3. **Molho:** Em uma panela coloque a manteiga, alho, cebola e o trigo e frite rapidinho, junte o leite e cozinhe até que fique levemente cremoso, adicione os queijos e misture até derreter.
4. Finalize com Noz Moscada, Pimenta do Reino e corrija o sal.

Observações

Batata:

Você pode fazer nhoque de praticamente qualquer tubérculo, mas cada um leve uma quantidade diferente de farinha, então recomendo se você quiser outras receitas com Mandioquinha / Batata Baroa ou Mandioca / Aipim veja as outras receitas que eu já ensinei aqui no canal, afinal elas já foram testadas!!!

Molho:

Gente é o seguinte:

Você pode usar os queijos que gostar e tiver, não precisa usar os mesmo, mas procure queijos com sabores diferentes, para que seu molho seja mais rico em sabores.

Temperos:

Como sempre temperos é o que você gostar e tiver, se não gostar de muito alho recomendo diminuir a quantidade e usar $\frac{1}{2}$ dente, pois essa quantidade fica bem marcante, mas aqui em casa nós amamos!

Se não quiser usar noz-moscada tudo bem! Mas olha Noz-Moscada e Queijo é o casamento perfeito!

Conservação:

O Molho você pode guardar na geladeira por até 5 dias ou congelar bem embalado e depois de frio por 30 dias.

Já o Nhoque o ideal é consumir o quanto antes, no máximo 2 dias e deixar sempre com bastante farinha e em uma forma grande para que não se sobreponham.

Para congelar o ideal é cozinhar em água fervente por 1 minuto e depois colocar em água bem gelada, acomodar em uma forma untada de forma que não se sobreponha e congelar, assim que estiver congelado acomode em saquinhos e consuma em 60 dias.

Para descongelar basta jogar na água fervente até que os nhoque subam!



http://receitasdeminuto.com/nhoque-maccheese/?utm_source=feedburner&utm_medium=feed&utm_campaign=Feed%3A+ReceitasDeMinuto+%28Receitas+de+Minuto%29

Receitas
De Minuto

São Paulo, SP, 30 Setembro de 2017

Mkmouse