



Chef Alcindo Queiroz
Receita Nhoque nordestino e Ragu de cordeiro
Rendimento 4 porções

Nhoque nordestino

350 mL de leite;
200 gramas de farinha de trigo;
50 gramas de maionese;
01 caldo de galinha;
01 colher de sopa (5 gramas) de cúrcuma;
coentro a gosto;
cebolinha picada a gosto;
sal a gosto.

Modo de Preparo

1. Dissolva o caldo no leite e leve ao fogo com a maionese, a salsinha, a cúrcuma e o sal;
2. Quando levantar fervura e a maionese derreter, retire do fogo e coloque a farinha de trigo de uma só vez;
3. Misture bem rápido para não empelotar. Volte a massa no fogo baixo, mexendo por 1 ou 2 minutos. Desligue o fogo e deixe a massa amornar;
4. Sobre a mesa enfarinhada, coloque a massa e faça rolinhos;
5. Corte no formato de nhoque e com um garfo marque todos os rolinhos;
6. Numa outra panela com água e sal, cozinhe os nhoques. A dica é que o nhoque seja retirado da água assim que ele subir, estará no ponto.

Ragu de cordeiro

200 gramas de carne de cordeiro moída;
30 gramas de bacon defumado;
200 mL de molho de tomate;
100 mL de vinho tinto seco;
30 gramas de açúcar;
1 ramo de alecrim;
alho poró a gosto;
folhas de manjeriço a gosto;
50 mL de azeite extra virgem;
02 colheres de sopa (35 gramas) de manteiga de garrafa;
100 mL de leite de coco fresco;
50 gramas de queijo coalho ralado;
50 gramas de queijo muçarela de búfala.

Modo de Preparo

1. Numa panela deite o azeite e a manteiga e doure nele o bacon finamente picado;
2. Junte a carne e deixe tomar sabor mexendo em fogo forte por 05 minutos, acrescente o alho poró;
3. Dilua com o vinho tinto, a seguir junte o molho de tomate, o açúcar, alecrim e manjeriço;
4. Quando o molho começar a ferver, acrescente o leite de coco, reduza a chama e continue a cozedura por meia hora;
5. Acerte o sal. Sirva com o queijo coalho ralado e pedaços da mussarela.