



**Nome da Receita:** RNHOQUE DE MACAXEIRA COM MOLHO DE QUEIJO E CARNE DE SOL NA MANTEIGA DE GARRAFA

**Chef** Preto na Cozinha

**Ingredientes:**

**Para o nhoque**

- 500 g de macaxeira cozida e espremida
- 1 ovo caipira
- 150 g de queijo coalho ralado fino
- 3 a 4 colheres de farinha de trigo (só para dar ponto)
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Manteiga da terra para finalizar
- Para o molho cremoso
- 200 ml de leite da agricultura familiar
- 100 g de requeijão artesanal
- 1 colher (sopa) de manteiga da terra
- Cebola roxa picada bem miúda
- Um toque de noz-moscada
- Finalização
- Cubinhos de queijo coalho dourados na manteiga
- Coentro ou cheiro-verde fresco
- Pimenta biquinho ou dedo-de-moça confitada

**Carne de sol**

- 300 g de carne de sol em cubos médios (dessalgada)
- 1 colher (sopa) de manteiga da terra
- 1 dente de alho amassado
- Cebola roxa em pétalas