



Mielkniddelen

- 500g de farinha, 5 ovos, sal, pimenta
- 2 c. de sopa de queijo branco, Maggi, ca. 500ml de leite frio
- sal grosso par cozer a agua
- 400g de toucinho fumado, 30g de manteiga ou margarina, 500ml de natas, salsa picada

4 pessoas



60 min



Receita

1

Por um tacho a ferver com água, sal e opcionalmente 1-2 cubos de Knorr.

2

Numa saladeira, depositar a farinha. Criar um pequeno poço e adicionar os ovos, o sal e a pimenta, o queijo branco e um pouco de Maggi. Adicionar pouco a pouco o leite, mexendo sempre. A massa não pode ser muito líquida nem muito espessa: ela deve de pingar lentamente de uma colher.

3

Formar bolinhos com a ajuda de 2 colheres de sopa e deixá-los escorrer para a água a ferver. Pode cozer-se vários bolinhos de cada vez. Quando estão cozidas, eles sobem a superfície: esperar mais +/- 1 minuto antes de tirar para estarem bem cozidos.

4

Tirar os bolinhos da água, deixar escorrer e guardá-los ao quente, pode ser num banho maria ou no forno a 50°C. Continuar com toda a massa inteira.

5

Saltear o bacon em cubinhos na manteiga ou margarina, e adicionar lentamente as natas, mexendo o tempo todo. Continuar a aquecer tudo sem deixar cozer.

6

Numa saladeira, adicionar os bolinhos e deixar escorrer as natas com o bacon por cima. Regar com a salsa picada.

Com o apoio do