

Spaetzle de queijo picante

Tempo total **27 Mins.** 10 Mins. Tempo de preparação 17 Mins. Tempo de confecção

INGREDIENTES

10 Porções

Para o spaetzle:

1,6 kg de spaetzle pronto a consumir (peso cozinhado: 1,8 kg)

Para o molho de queijo:

160 g de cebola cortada em tiras

20 g de alho picado

240 g de cogumelos shiitake, cortados em tiras

160 g de manteiga clarificada

80 g de farinha de trigo, tipo 405

1,2 litro de leite gordo

120 ml Kikkoman Marinada Teriyaki

240 g de queijo cheddar ralado

40 g de sambal oelek

E ainda:

10 g de cebola frita

5 g de cebolinho picado

PREPARAÇÃO

Passo 1

Cozinhe o spaetzle de acordo com as instruções da embalagem e mantenha-o quente.

Passo 2

Refogue a cebola, o alho e os cogumelos em manteiga clarificada até ficarem translúcidos. Passe por um passador e recolha a manteiga. Devolva a manteiga ao tacho e junte a farinha. Junte o leite frio em lume médio e deixe ferver, tendo o cuidado de não o deixar queimar. Junte a marinada Kikkoman Teriyaki, o queijo e o sambal oelek e deixe ferver durante 5 minutos em lume brando.

Passo 3

Sirva o spaetzle em pratos fundos, verta o molho e cubra com as cebolas fritas e o cebolinho.