NHOQUE DE BATATA-DOCE COM MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1 kg de batata-doce

300 g de farinha de trigo

200 g de queijo parmesão ralado

1/4 de colher (sobremesa) de pimenta branca

3 colheres (sopa) de mel (opcional)

1/4 de colher (sobremesa) de noz-moscada

sal a gosto

Molho de camarão

1 kg de camarão limpo

3 colheres (sopa) de azeite

1/2 cebola

3 dentes de alho

coentro moído a gosto

alho poró a gosto

3/4 de sachê de molho de tomate

sal a gosto

1 copo de requeijão

MODO DE PREPARO

Massa

Cozinhe a batata-doce na panela de pressão, quando pegar pressão aguarde 15 minutos

Amasse a batata-doce sem casca e adicione a farinha de trigo aos poucos misturando

Misture o queijo parmesão, noz-moscada, pimenta branca, sal na massa e adicione trigo até pegar liga

Faça rolinhos e corte do tamanho que preferir.

Coloque na água fervente com 1 fio de azeite e quando boiar, retire e coloque em um refratário

Reserve o nhoque, salpique queijo parmesão ralado no nhoque antes de despejar no molho (opcional)

Molho

Refogue o camarão no alho, cebola e azeite.

Coloque o restante dos ingredientes (exceto o molho de tomate) e misture.

Deixe cozinhar na água do camarão até a água reduzir mas não totalmente.

Quando estiver cozido e a água quase no fim, coloque o molho de tomate.

Deixe cozinhar por 2 minutos e coloque o requeijão.

Coloque por cima do nhoque todo o molho, salpique queijo parmesão.

Coloque palmito e orégano por cima, leve ao forno para derreter o queijo (opcional)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13706-nhoque-de-batata-doce-com-molho-de-camarao.html