

NHOQUE DE BATATA DOCE AO MOLHO VERMELHO DE FRANGO

INGREDIENTES

- 1 1/2 kg de batata doce
- 3 ovos caipira
- 1/2 noz moscada ralada
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- quanto baste de farinha de trigo
- 1 kg de coxa de frango desossada
- 4 cebolas roxas médias
- 4 dentes de alho
- 1 1/2 kg de tomates italianos maduros concassé (sem pele e sem sementes)
- 1 ramo de alecrim
- 1 ramo de tomilho
- 355 ml de cerveja malzbier
- 1 colher (chá) de açúcar
- 5 colheres (sopa) de azeite para refogar
- 5 bolas de mussarela de búfala
- quanto baste de cominho
- quanto baste de pimenta moída na hora
- quanto baste de azeite para servir
- quanto baste de queijo grana padano para servir
- quanto baste de sal

MODO DE PREPARO

NHOQUE:

Nhoque: Corte as batatas em fatias de aproximadamente 5 cm.

Asse-as em forno preaquecido a 200º C por aproximadamente 40 minutos ou até ficarem macias.

Retire-as do forno, deixe esfriar e amasse-as formando um purê.

Coloque-as em um refratário, abra um buraco no centro.

Em outro recipiente, bata os ovos com o queijo e a noz moscada.

Incorpore o resultado desta mistura no buraco aberto no purê, misture bem.

Comece a incorporar a farinha de trigo peneirando a farinha, sal e pimenta a gosto.

Misture com uma das mãos até conseguir uma massa lisa que solte da mão.

Em uma superfície enfarinhada, enrole porções de massa e vá cortando os nhoques (corte pedaços pequenos de cerca de 1,5 x 1,5 cm).

Reserve em uma forma enfarinhada.

Cozinhe em água com sal, até que submerjam (só cozinhe o nhoque quando o molho estiver quase pronto)

FRANGO:

Frango: Em uma tigela coloque o frango e tempere com sal, cominho, a cerveja, uma cebola cortada em fatias o tomilho e o alecrim (usando apenas as folhas).

Deixe marinar por uma hora (quanto mais tempo melhor).

MOLHO:

Molho: Corte em cubos as cebolas, os tomates concassé e o alho.

Aqueça o azeite e refogue a cebola, o alho e os tomates.

Quando os tomates estiverem formando uma massa, incorpore a marinada do frango e refogue por 10 minutos.

Passa o refogado por um processador ou liquidificador por no máximo 30 segundos.

Volte o molho para uma panela e acrescente o frango.

Deixe cozinhar em fogo baixo por cerca de uma hora.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário, coloque no fundo o nhoque.

Cubra com o molho e com o frango.

Corte ao meio as bolas de muçarela de búfala e intercale-as de forma que fiquem por cima do molho para que derretam.

Leve ao forno preaquecido à 180º C por 15 minutos.

Sirva com azeite e queijo grana padano ralado ou em lascas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15208-nhoque-de-batata-doce-ao-molho-vermelho-de-frango.html>