

# 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.

Passe 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.

©2026 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>