

NHOQUE AO MOLHO SUGO COM ALECRIM

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 colher (sopa) de óleo
50 g de bacon em cubos
2 dentes de alho
2 raminhos de alecrim fresco
1 xícara (chá) de cebola picada
sal a gosto
1/2 kg de tomates sem pele e sem sementes
1 lata de tomate em cubos
400 ml de água
1/2 xícara (chá) de manjeriço e salsa fresca

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o óleo, o bacon e deixe dourar.

Junte o alho, o alecrim, a cebola, o sal, os tomates picados e refogue por 2 minutos.

Coloque a água, tampe a panela e deixe ferver em fogo baixo por 10 minutos ou até obter um molho espesso.

Prove os temperos.

Finalize acrescentando o nhoque, o manjeriço e salsa picada.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17712-nhoque-ao-molho-sugo-com-alecrim.html>