

NHOQUE DELÍCIA DE DOMINGO

INGREDIENTES

500g de nhoque
1/2 calabresa defumada
100 g de bacon
100 g mussarela
2 colheres (chá) de requeijão
6 tomates
salsinha
sal
3 dentes de alho
cebola
orégano
pimenta-do-reino
1 colher (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

Pré aqueça o forno em 200°C.

Corte em cubinhos o bacon e a calabresa.

Pique a mussarela em cubinhos.

Pique os tomates, a cebola e o alho e deixe-os descansar separados entre si.

Coloque 2 litros de água com uma pitada de sal para ferver.

Frite o bacon e calabresa, remova um pouco do óleo da panela e acrescente a cebola e o alho.

Acrescente à panela os tomates picados, o açúcar e deixe ferver por aproximadamente 10 minutos.

Desligue o fogo, acrescente o requeijão e os demais temperos a gosto.

Cozinhe o nhoque na água fervente, retire-os da panela assim que subirem.

Em uma forma coloque o nhoque já cozido e despeje sobre ele o molho pronto.

Misture cuidadosamente a massa ao molho.

Coloque por cima da mistura a mussarela picada e salpique orégano.

Leve ao forno por cerca de 15 minutos, o queijo deve estar derretido e dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/18471-nhoque-delicia-de-domingo.html>