

# NHOQUE BOLONHESA

## INGREDIENTES

### NHOQUE:

Nhoque:1 kg de batata asterix  
6 colheres (sopa) de farinha de trigo  
6 colheres (sopa) de amido  
100 gramas de queijo gorgonzola ou parmesão ralado  
pimenta-do-reino (a gosto)  
sal a gosto

### MOLHO BOLONHESA:

Molho bolonhesa:700 g de carne moída de boa qualidade  
1 cebola media  
3 dentes de alho  
1 tablete de caldo de bacon  
1 tablete de caldo de carne  
azeitona verde sem caroço a gosto  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
1 sachê de extrato de tomate

## MODO DE PREPARO

### NHOQUE:

Nhoque:Cozinhe as batatas com a casca.  
Amasse e acrescente os temperos e o queijo amasse com a mão para misturar.  
Em seguida, junte o amido e a farinha aos poucos até dar o ponto para enrolar.  
Corte no tamanho de seu agrado e coloque em uma panela com água fervente.  
Deixe até subir, retire, escorra e coloque em um refratário com uma camada de molho.

### MOLHO BOLONHESA:

Molho bolonhesa:Em uma panela, coloque azeite acrescente a cebola e o alho cortados bem pequenos.  
Em seguida, os tabletes de caldo e a pimenta-do-reino, acrescente a carne e o sal.

Quando ela estiver pronta, acrescento o extrato de tomate e a azeitona.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20156-nhoque-bolonhesa.html>