

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>