NHOQUE CASEIRO AO MOLHO SUGO

INGREDIENTES

NHOQUE:

Nhoque:1 kg de batata (preferência asterix)

150 g de queijo parmesão ralado

250 g de farinha de trigo

noz-moscada

sal

MOLHO:

Molho:4 tomates (preferência italiano ou débora)

manjericão

6 dentes de alho

sal

azeite

amido de milho

MODO DE PREPARO

NHOQUE:

Nhoque:Cozinhe as batatas sem casca e amasse bem.

Adicione o queijo ralado, sal, noz-moscada, farinha e misture (eu usei uma batedeira com pá para massa, mas pode ser na mão).

O ponto da massa é quando estiver desgrudando da mão.

Fazer rolinhos de cortar os pedaços.

Coloque na água fervente até que subam e reserve.

MOLHO:

Molho:Passe o tomate no processador.

Refogue o alho e o manjericão.

Coloque o tomate processado.

Adicione sal e coloque amido de milho aos poucos se precisar engrossar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20471-nhoque-caseiro-ao-molho-sugo.html