

# 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)

manjeriçã

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 manjeriçã.

Coloque o tomate processado.

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

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