

# NHOQUE FRITO E RECHEADO DE QUEIJO GOUDA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:  
1 kg de batata  
200 g de farinha  
1 ovo  
100 g de queijo parmesão ralado  
sal, pimenta-do-reino e noz-moscada

### RECHEIO:

Recheio:  
200 g de queijo gouda cortado em cubos pequenos

### COBERTURA:

Cobertura:  
100 g de queijo parmesão ralado grosso.

### PARA EMPANAR:

Para empanar:  
3 ovos inteiros  
400 g de farinha de rosca

### MOLHO:

Molho:  
1 kilo de tomates maduros  
1 pimentão vermelho ou verde  
1 cenoura (opcional)  
1 cebola média cortada em 2 partes  
3 dentes de alho  
orégano fresco, manjericão fresco, sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

### NHOQUE:

Nhoque:  
Descasque e cozinhe as batatas por 20 minutos ou até ficarem bem macias.

Escorra, amasse com o garfo e deixe esfriar completamente.

Adicione todos os ingredientes da massa e misture até fazer uma massa macia e elástica.

Se necessário, acrescente aos poucos mais farinha (vai depender do tipo de batata) até que a massa fique no ponto de enrolar.

Divida a massa em 2 partes, faça rolos de aproximadamente 2 cm de espessura e corte com a faca de 2 em 2 cm.

Abra cada bolinha de massa e recheie com um pedaço do queijo.

Empane com ovo e farinha de rosca e frite em óleo quente.

#### MOLHO:

Molho: Bata no liquidificador todos os ingredientes, exceto metade da cebola, sal, pimenta e os dentes de alho.

Numa panela alta, refogue o alho e a metade da cebola, junte o molho batido no liquidificador.

Acrescente o sal, a pimenta e se desejar, mais manjericão fresco, deixe apurar.

#### MONTAGEM:

Montagem: Coloque o molho no fundo do prato e acomode os nhoques por cima do molho para que não perca a crocância.

Se preferir, pode colocar molho por cima também.

Sirva com queijo parmesão ralado e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/23557-nhoque-frito-e-recheado-de-queijo-gouda.html>