

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, manjeriça 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 manjeriço 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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