NHOQUE YOKI AO MOLHO RÚSTICO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de azeite

2 dentes de alho espremidos

3 tomates maduros sem sementes picados

1/2 colher (chá) de sal

folhas de manjericão a gosto

500 g de batatas cozidas, espremidas e frias

1 xícara de farofa pronto tempero suave Yoki

4 colheres (sopa) de queijo tipo parmesão

3 litros de água fervente

1 fio de óleo

MODO DE PREPARO

Molho

Adicione os tomates picados, o sal e as folhas de manjericão

Cozinhe por 5 minutos em fogo baixo

Massa

Misture bem, faça um cordão com a massa e corte em formato de nhoque

Coloque os nhoques na água fervente com o fio de óleo, assim que subirem, retire da panela e coloque em uma tigela com água gelada por 1 minuto

Escorra os nhoques, regue com o molho quente e sirva em seguida

Receita enviada por

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2411-nhoque-yoki-ao-molho-rustico.html