NHOQUE DE BATATA DOCE COM MOLHO DE BETERRABA E CENOURA

INGREDIENTES

NHOQUE:

Nhoque:4 batatas doces médias

2 xícara de chá de farelo de aveia

1/2 fécula de batata

1/4 de xícara de azeite

sal e alho

MOLHO DE BETERRABA COM CENOURA:

Molho de beterraba com cenoura:6 cenouras médias

4 beterraba média

1 cebola picada

4 dentes de alho picados

1/4 de pimentão vermelho

2 colheres (sopa) de azeite

sal ou a gosto

1/2 kg de músculo moído

MODO DE PREPARO

NHOQUE:

Nhoque:Cozinhe as batatas sem casca e quando estiverem cozidas, retire a água e amasse-as bem, ainda quentes.

Acrescente sal e alho amassado.

Em um recipiente, coloque o purê e acrescente os outros ingredientes com cuidado.

Amasse até obter uma massa homogênea e elástica.

Em uma superfície limpa, continue amassando a massa e divida em porções e role cada uma até obter um cordão na espessura desejada.

Corte-os em pedaços de mais ou menos 2 cm.

Em uma panela, coloque a água para ferver.

Após fervida, vá adicionando os nhoques aos poucos.

Quando subirem à superfície significa que estão cozidos, é muito rápido!

Retire com uma escumadeira, deixe escorrer toda a água vá colocando em uma travessa para não grudarem.

MOLHO:

Molho:Cozinhe a beterraba e a cenoura, bata no liquidificador com a água do cozimento, até obter a textura que desejar para o molho.

Em uma panela, frite no azeite a cebola, o alho e o pimentão.

Acrescente a carne e refogue até que a carne pegue cor.

Acrescente a mistura de beterraba e cenoura e acerte o sal.

Deixe no fogo por mais uns 30 minutos acrescentando água, se precisar, e está pronto.

Coloque o molho sobre o nhoque e está pronto para servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24843-nhoque-de-batata-doce-com-molho-de-beterraba-e-cenoura.html