

NHOQUE COM LEGUMES

INGREDIENTES

- 6 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- 1 pimentão verde picado
- 1/2 kg de tomate sem pele e sem sementes cortados em cubos
- sal e pimenta a gosto
- 1/2 xícara (chá) molho de tomate
- 500 g de nhoque
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão em lasca

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande, aqueça o azeite, doure a cebola e acrescente o pimentão.

Cozinhe por cinco minutos ou até ficar macio.

Adicione o tomate, misture e tempere com sal e pimenta.

Cozinhe por mais três minutos, junte o molho e reserve.

Em água com sal, cozinhe o nhoque, escorra e ponha em uma travessa.

Aqueça o molho e jogue por cima.

Polvilhe as lascas de queijo e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26880-nhoque-com-legumes.html>