

NHOQUE DE MANDIOQUINHA AO MOLHO SUGO COM MANJERICÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 kg de mandioquinha descascada

2 xícaras de farinha de aveia

1 colher (chá) de sal marinho

3 colheres (sopa) de queijo ralado

2 colheres (sopa) de manteiga

Farinha de trigo

MOLHO AO SUGO:

Molho ao sugo:3 latas de tomates pelados (ou, caso prefira fazer com tomates frescos, aproximadamente 9 tomates para molho, descascados)

4 dentes de alho esmagado

1 cebola picada finamente

1/2 xícara de manjericão e hortelã picados finamente

1 colher (sopa) de açúcar mascavo

Pimenta moída na hora

Azeite de oliva extra virgem

2 colheres (chá) de sal marinho

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Cozinhe as mandioquinhas em água fervente até que fiquem macias. Escoe bem a água e amasse a mandioquinha até formar um purê. Adicione a aveia, o sal, o queijo ralado, a manteiga e misture tudo, até formar uma massa. Deixe esfriar.

Espalhe um pouco da farinha de trigo sobre uma mesa, preparando-a para modelar a massa. Forme pequenas bolas de massa com as mãos. Coloque-as sobre a mesa e faça pequenos rolinhos com cada uma delas.

Após isso, utilizando uma faca, corte em tiras cada um dos rolinhos.

Termine o processo colocando mais farinha de trigo nas mãos e enrole cada uma das bolinhas. Note que é importante usar bastante farinha de trigo nas mãos, principalmente para que o nhoque possa ser armazenado sem que grude um no outro.

Enrole bem as bolinhas de nhoque com bastante farinha nas mãos.

A massa está pronta.

Para cozinhar, ferva um litro de água em uma panela com um pouco de azeite. Após a água começar a ferver, acrescente aos poucos as bolinhas de nhoque, tomando o cuidado para não colocar muitas e a massa acabar grudando uma na outra. Quando o nhoque começar a boiar na água, é hora de tirar.

MOLHO AO SUGO:

Molho ao sugo: Aqueça o azeite na panela em fogo baixo, por menos de 1 minuto. Acrescente metade do alho esmagado, a cebola e frite-os por mais ou menos 5 minutos. Depois acrescente os tomates, o açúcar mascavo e cozinhe por mais 25 minutos, ou meia hora, mexendo de vez em quando para que não grude no fundo da panela e queime. Desligue o fogo, acrescente o manjericão e o hortelã, a pimenta, o sal e o restante do alho esmagado. Mexa e reserve.

Coloque as bolinhas cozidas no prato, cubra com o molho e bom apetite!

Se preferir, você pode ainda temperar seu prato com mais um pouco de pimenta moída na hora (nós usamos um mix de pimentas) e um ótimo queijo ralado (de preferência também ralado na hora).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/27514-nhoque-de-mandioquinha-ao-molho-sugo-com-manjericão.html>