

NHOQUE À ROMANESCA

INGREDIENTES

NHOQUE:

Nhoque: 1 kg de batata
8 colheres de sopa de amido de milho (maizena)
8 colheres de sopa de farinha de trigo
1/2 colher de sopa de sal

MOLHO ROMANESCA:

Molho romanesca: 1 colher de sopa com margarina
1 cebola média picada em pequenos cubos
1 caixa de creme de leite
500 ml de leite
1 colher de sopa com amido de milho
2 pacotes de 50 g de queijo parmesão ralado
200 g de cogumelos champignon fatiados
200 g de presunto cozido da sua preferência fatiado
1/2 caixa de milho verde

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Descasque as batatas para que facilite na hora de espremer-las, coloque-as na panela de pressão, e cozinhe até estarem totalmente macias.

em um refratário ou tigela, coloque o amido de milho, a farinha de trigo e o sal.

Junte as batatas e mexa até que fique homogênea.

Coloque uma panela no fogo para cozinhar a massa.

Em um saco pra confeitaria, coloque a massa e após ferver a água, coloque as bolinhas e as tire quando boiarem.

MOLHO:

Molho: Em uma panela coloque a margarina, espere até que ela derreta toda.

Após, coloque a cebola picada e deixe ela em ponto macio ou transparente, coloque o creme de leite e cozinhe até levantar fervura.

Em um outro recipiente, coloque o leite e o amido de milho, dissolva ele e acrescente na panela junto com o parmesão ralado.

Deixe levantar fervura.

Quando ferver, adicione o presunto picado em quadrados pequenos, despeje também o champignon e o milho.

Mexa e deixe esfriar um pouco e sirva logo em seguida.

Acompanha bem um vinho branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29409-nhoque-a-romanesca.html>