

# 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 espremê-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 confeitar, 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 deixe cozinhar até levante 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>