

NHOQUE RECHEADO DE MUÇARELA AO MOLHO

INGREDIENTES

NHOQUE:

Nhoque: 8 batatas médias cozidas e amassadas

1 colher de sopa rasa de manteiga

sal e pimenta-do-reino a gosto

noz moscada ralada

1 ovo

farinha de trigo para dar ponto de enrolar

8 cubos de muçarela

MOLHO:

Molho: 3 colheres de sopa de azeite

4 dentes de alho picados

1 cebola picada

1 talo de salsão picado

1 folha de louro

sal e pimenta-do-reino a gosto

2 latas de tomates italianos picados

1/2 copo de vinho tinto seco

1 copo de água

folhas de manjerição

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

NHOQUE:

Nhoque: Misture a manteiga na batata amassada ainda quente e coloque o sal, a pimenta e a noz moscada ralada.

Misture bem e espere esfriar.

Junte o ovo e a farinha de trigo até soltar das mãos.

Faça 8 bolas e recheie cada uma com a muçarela e reserve.

MOLHO:

Molho: Refogue no azeite o alho, a cebola e o salsão picados.

Junte o louro, o tomate e o vinho tinto.

Tempere com sal e pimenta-do-reino.

Coloque a água e deixe cozinhar em fogo baixo por 15 minutos.

Desligue, junte o manjeriço e reserve.

Coloque uma parte do molho em um refratário.

Arrume as bolas de nhoque deixando um espaço entre elas.

Regue com o molho e leve ao forno médio, preaquecido por 20 minutos.

Retire, coloque 1 folha de manjeriço em cima de cada um, polvilhe com queijo ralado e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30860-nhoque-recheado-de-mucarela-ao-molho.html>