

NHOQUE DE TRAVESSA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 kg de tomate

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 dente de alho sem casca

1/2 xícara (chá) de água

RECHEIO:

Recheio: 2 xícaras (chá) de queijo mussarela ralado

1 e 1/2 xícaras (chá) de presunto ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque as batatas com água e sal e cozinhe em fogo médio. Escorra e bata no liquidificador com o creme de leite, os ovos e a farinha até obter a consistência de um purê. Tempere com sal a gosto e reserve. Para o molho, no liquidificador bata o tomate sem sementes, o azeite, o alho e a água até que fique homogêneo. Reserve. Em um refratário médio untado com margarina, coloque metade do purê, espalhe o queijo mussarela ralado, o presunto ralado e cubra com o restante do purê. Espalhe o molho de tomate por todo o refratário e polvilhe com o queijo parmesão ralado. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 30 minutos ou até que o queijo parmesão doure.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32422-nhoque-de-travessa.html>