

# NHOQUE À MODA KUKALUCAS

## INGREDIENTES

- 1 kg de batatas
- 2 xícaras de farinha trigo
- 1 ovo;
- 1 colher de sopa de orégano
- 1 xícara de queijo minas curado e ralado
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 xícara de azeite
- 1 xícara de azeitonas sem caroços picadas
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 kg de carne moída
- 1 cebola grande picada em cubinhos
- 1 tomate grande picado em cubinhos
- 1 massa de cheiro verde verde picados
- 400 ml de molho pronto de sua preferência
- 2 saches de sazón (sabor tempero para salada ou de sua preferência)
- sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Passes as batatas cozidas e ainda quentes no espremedor.

Junte em uma bacia ou na batedeira, as batatas, o ovo, a margarina e o orégano, a farinha de trigo, 1/2 xícara de queijo ralado, 1/2 xícara de azeite, 1 sachê de sazón e misture bem essa massa e reserve.

Em uma panela grande refogue a carne com óleo, a cebola, o tomate, as azeitonas e acrescente o molho de sua preferência e o cheiro verde e reserve.

Coloque 2 (duas) panelas com água até a metade para ferver.

Use um saquinho vazio de arroz ou feijão ou açúcar como espremedor, corte um canto no fundo do saquinho, na medida que desejar o tamanho do nhoque e unte com óleo a parte interna do saquinho.

Quando a água estiver fervendo, coloque parte da massa no saquinho e comece a espremer sobre a água fervente e com o auxílio de uma faca usando as costas da faca, corte os nhoques na medida que desejar. Na medida que forem subindo na água retire -os e espalhe sobre tabuleiros previamente untados com azeite, deixando-os esfriarem. Salpique um sachê de sazón sobre os nhoques.

Em um refratário junte os nhoques e cubra com o molho bem quente, salpique o queijo restante e sirva.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33214-nhoque-a-moda-kukalucas.html>