

NHOQUE PREGUIÇOSO DE ABÓBORA

INGREDIENTES

500 g abóbora vermelha
5 colheres de sopa de aveia
5 colheres de sopa de farinha de trigo
sal
2 dentes de alho
1/2 cebola
1 sachê de molho de tomate
250 g de bacon picado
50 g de azeitonas verdes picadas
1 caixa de creme de leite
1 copo de requeijão light
1/2 copo americano de leite desnatado
queijo parmesão

MODO DE PREPARO

Pique a abóbora e cozinhe em água e sal até ter ponto de amassar com o garfo.

Escorra a água restante e amasse a abóbora com garfo.

Acrescente a aveia e o trigo (deixar em ponto de colher) deixe esfriar.

Refogue o alho, a cebola, o bacon e as azeitonas.

Acrescente o sachê de molho e a mesma medida de água.

Acerte o sal, se necessário.

Deixar em fogo baixo mexendo de vez em quando até borbulhar.

Em outra panela colocar o leite, o creme de leite e o requeijão.

Levar ao fogo e mexer até engrossar.

Coloque água para ferver para cozinhar o nhoque.

Quando a água ferver acrescente 1 colher de sal.

Vá colocando os nhoques com uma colher de café.

À medida em que forem subindo retire e escorra.

Em um refratário coloque os nhoques, o molho vermelho e por cima o molho branco, coloque o parmesão e leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34949-nhoque-preguicoso-de-abobora.html>