

NHOQUE DA FORTUNA DA CAROL

INGREDIENTES

NHOQUE:

Nhoque: 1 kg de batatas

400 g de farinha de trigo

2 gemas

1 colher de sopa cheia de maisena

1 colher de sobremesa de manteiga com sal

100 g de queijo ralado (parmesão)

sal e pimenta-do-reino a gosto

MOLHO CARNEGS:

Molho carnegs: 1 cebola pequena em cubinhos

1 caixa de creme de leite 300 g

500 ml de leite

2 colheres de sopa de maisena

100 g de queijo gorgonzola

100 g de queijo meia cura

50 ml de azeite de oliva extra virgem

sal e pimenta-do-reino a gosto

PARA SERVIR:

Para servir: 6 castanhas-do-pará picadas

100 g de parmesão ralado grosso

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Cozinhe as batatas, descasque e passe no espremedor.

Reserve na geladeira até esfriar por completo.

Misture na massa já fria os ingredientes, pimenta-do-reino, sal, a maisena, a farinha de trigo, as gemas e o queijo ralado.

Reserve novamente na geladeira enquanto prepara o molho.

MOLHO:

Molho: Refogue a cebola no azeite.

Acrescente o creme de leite quando a cebola estiver douradinha.

Misture 2 colheres de maisena em um copo de leite e misture junto à cebola e acrescente o restante do leite mexendo bem.

Mexa até ficar cremoso e acrescente os queijos mexendo para engrossar e ficar um creme.

Acrescente a pimenta-do-reino e sal a gosto, reserve.

MASSA:

Massa: Pegue a massa reservada.

Coloque mais farinha e misture novamente até soltar das mãos.

Separe a massa em 4 partes.

Enrole como baguetes finas as massas e deixe descansar por 5 minutos.

Ferva 2 litros de água.

Corte a massa em pequenos pedaços de aproximadamente 2 cm cada, coloque na água fervendo.

Conforme o Nhoque for subindo retire e reserve em uma travessa forrada com o molho.

Faça isso com toda a massa intercalando com o molho.

MODO DE SERVIR:

Modo de servir: Por cima do Nhoque jogue pimenta-do-reino, o queijo parmesão ralado e castanhas picadas.

Sirva bem quente e com um bom vinho tinto seco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35594-nhoque-da-fortuna-da-carol.html>