

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 do 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.

Acrecente 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 acrecente o restante do leite mexendo bem.

Mixa até ficar cremoso e acrecente os queijos mexendo para engrossar e ficar um creme.

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

MASSA:

Massa: Pegue a massa reservada.

Coloque mais farinha e misture novamente ate soltar das mãos.

Separar 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://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/35594-nhoque-da-fortuna-da-carol.html>