

NHOQUE DE FORNO DA LU

INGREDIENTES

1 kg de nhoque pronto

1 kg de carne moída

200 g de bacon

400 g de mussarela ralada

2 dentes de alho

2 sachês de molho de tomate pronto

sal e pimenta-do-reino

salsinha e cebolinha

batata palha a gosto

1 lata de creme de leite ou creme culinário

2 colheres de sopa de farinha de trigo

2 colheres de sopa de manteiga

1 copo tipo americano de leite

MODO DE PREPARO

Cozinhe o nhoque e reserve.

Em uma panela grande refogue o alho e o bacon cortados bem pequenos.

Acrescente a carne moída, a salsa e a cebolinha a gosto.

Coloque sal e a pimenta-do-reino a gosto.

Depois de cozida a carne acrescente os molhos de tomate e deixe ferver.

Para o molho branco, em uma panela quente acrescente a manteiga até que derreta.

Coloque o trigo e mexa.

Em seguida acrescente o leite e mexa até virar um mingau.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite ou creme culinário, reserve.

Distribua os nhoques em uma travessa e forre com parte da mussarela.

Coloque o molho de tomate, bacon e carne moída por cima do nhoque.

Cubra com o restante da mussarela, o molho branco e leve ao forno por cerca de meia hora. Ao retirar do forno coloque a batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/36697-nhoque-de-forno-da-lu.html>