

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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