

NHOQUE DE BATATA DOCE AO MOLHO SUGO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:1 lata de tomate pelatti

1 cenoura pequena

50 g de bacon

4 dentes de alho

manjericão, tomilho, orégano fresco

azeite

pimenta do reino

queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

MOLHO SUGO:

Molho Sugo:Esmagar os dentes de alho (não cortar).

Fritar no azeite, acrescentar a cenoura cortada em cubos pequenos (jardineira).

Fritar a peça de bacon.

Colocar a lata de tomate pelatti.

Acrescentar as ervas (manjericão, tomilho, orégano de fresco).

Deixar reduzir o molho e reservar.

Depois que o molho esteja frio bater no liquidificador.

Voltar ao fogo, temperar com sal e pimenta-do-reino.

Caso esteja ácido colocar uma pitada de açúcar.

Servir o nhoque acompanhado do molho.

Se preferir coloque queijo parmesão ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/37284-nhoque-de-batata-doce-ao-molho-sugo.html>