

NHOCÃO DELICIOSO

INGREDIENTES

MASSA:

massa: 1,5 kg de batata bem seca sem casca, cozida no vapor

2 colheres (sopa) de margarina

2 ovos grandes

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

sal e noz-moscada ralada a gosto

1/2 xícara (chá) de parmesão ralado

RECHEIO:

Recheio: 200 g de queijo prato fatiado

200 g de presunto fatiado

1/2 xícara (chá) de azeitonas pretas sem caroço cortadas ao meio

2 ovos cozidos em rodela

MOLHO:

Molho: 2 colheres (sopa) de azeite

1 cebola média picada

2 alhos bem picados

1 lata de tomates pelados (picar bem miudinho)

sal e pimenta vermelha seca a gosto

1 xícara (chá) de caldo de carne ou legumes

1 ramo de manjeriço picado

queijo parmesão a gosto para polvilhar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma tigela, misture a batata espremida com a margarina, os ovos, a farinha, sal, a noz-moscada e o queijo. Coloque sobre um pano de prato seco, levemente polvilhado com farinha, e abra em um retângulo com cerca de 1,5 cm de espessura.

Cubra com o presunto, o queijo, as azeitonas e os ovos. Enrole com o pano e amarre as pontas como um bombom. Cozinhe em uma panela grande com bastante água fervente com sal por 20 minutos depois de iniciada a fervura.

Retire da água e espere esfriar um pouco.

MOLHO:

Molho: Em uma panela coloque o azeite, a cebola e o alho, deixa fritar até dourar levemente.

Acrescente o tomate pelado picado miudinho e refogue um pouco.

Acrescente os demais ingredientes, menos o queijo, deixe ferver por cinco minutos e desligue o fogo, reserve.

Abra o pano e desenrole o nhocão. Passe para uma travessa, cubra com o molho reservado e polvilhe o queijo ralado antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38214-nhocao-delicioso.html>