

NHOQUE PRONTO COM MOLHO ESPECIAL

INGREDIENTES

1 pacote de nhoque pronto
2 caldos de carne
1 kg de patinho moído
1/4 de cebola picada
1 dente de alho picado
1/2 tomate picado sem sementes
6 colheres de óleo
2 colheres de manteiga
1 colher de chá de azeite
1 colher de chá de mostarda
1 colher de chá de catchup
1 caixinha de creme de leite
1 kg de patinho moído
1 lata de extrato de tomate
1 molho pronto
parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o nhoque para cozinhar até ferver a água. Quando os nhoques flutuarem, desligue e escorra toda a água.

Coloque em um recipiente o óleo, o caldo de carne e bata com um garfo até ficar homogêneo. Reserve.

Em uma panela funda coloque o tomate, a cebola, o alho, o azeite e frite até dourar.

Em seguida coloque o patinho e adicione a mistura feita com o caldo de carne e tempere com sal a gosto.

Quando a carne estiver atingindo o ponto de cozimento, quase não restará líquido na panela.

Adicione a massa de tomate e queime com a carne para retirar a acidez por aproximadamente 10 minutos.

Coloque então o molho pronto e três vezes a lata de extrato de tomate com água e deixe ferver.

Após ferver retire do fogo, coloque o creme de leite, a mostarda, o catchup e o parmesão ralado.

Coloque sobre o nhoque e sirva quente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39537-nhoque-pronto-com-molho-especial.html>