

NHOQUE DE BATATA COM MOLHO DE LINGUIÇA DE CHURRASCO

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa: 1,5 kg de batata
400 g de farinha de trigo aproximadamente
2 colheres rasas de margarina
1 pitada de sal

PARA O MOLHO:

Para o molho: 2 kg de linguiça para churrasco (usei a de pernil)
1 tomates grande sem sementes picados
1 cebola grande picada
1 pimentão verde médio picado
cheiro-verde
340 g de massa de tomate
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
2 tabletes de caldo de bacon
2 dentes de alho
4 colheres de sopa de óleo
Queijo ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma panela com água cozinhe a batata com uma pitada de sal.
Quando a batata estiver cozida (macia), escorra a água e amasse as batatas.
Misture a margarina e aguarde esfriar um pouco (você pode começar a preparar o molho enquanto as batatas esfriam).
Quando já for possível mexer a massa com as mãos, coloque-a em uma superfície enfarinhada e acrescente aos poucos a farinha de trigo.
A Massa deve soltar da mão (sem grudar muito). Faça rolinhos e vá cortando a massa de forma que fiquem bolinhas de 1,5 cm mais ou menos.

Terminando essa etapa, será necessário cozinhar a massa. Coloque uma panela com água no fogo, antes de ferver a água (não deixe ferver, pois durante o processo de cozimento você pode se queimar) vá colocando aos poucos as bolinhas na panela.

Quando as bolinhas começarem a subir, você pode retirá-las da panela e colocar em um escurridor.

Deixe escorrer bem (o tempo de começar a subir a nova remessa de bolinhas na panela) e coloque no refratário que você irá servir o nhoque.

Reserve.

MOLHO:

Molho: Retire a pele das linguiças, e retire também todas as partes brancas dela (por isso é importante utilizar a linguiça de pernil ou até mesmo a de frango para a receita, essas linguiças tem uma menor quantidade dessa gordura).

Em uma panela coloque o óleo e deixe esquentar, depois coloque a linguiça e mexa para não deixar grudar, assim você garante que ela fique dourada por igual.

Quando ela estiver dourada, coloque o alho e a cebola, mexa mais um pouco (2 minutos), acrescente o pimentão, o tomate, o cheiro verde e o caldo de bacon. Mexa por mais 2 minutos, acrescente a massa de tomate e um pouco de água (três dedos de uma copo de requeijão). Diminua o fogo, acrescente sal e pimenta-do-reino a gosto e deixe no fogo baixo por mais 10 min.

Desligue o fogo, o molho estará pronto.

Coloque o molho por cima da massa que está no refratário e misture devagar. Coloque por cima da massa com o molho o queijo ralado e leve ao forno pré aquecido por 15 minutos.

O forno pode ficar com uma temperatura média.

Sirva quente!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41576-nhoque-de-batata-com-molho-de-linguica-de-churrasco.html>