

NHOQUE FRITO DE ABÓBORA RECHEADO DE MUSSARELA AO MOLHO DE LINGUIÇA FRESCA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 litro de caldo de frango
1 caixinha de creme de leite sem soro
1 saquinho de queijo parmesão ralado
1 colher (sopa) de manteiga
1 xícara (chá) de purê de abóbora
4 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de salsa picada

RECHEIO:

Recheio: 250 g de mussarela ralada

MOLHO:

Molho: 4 colheres (sopa) de azeite
½ kg de linguiça fresca sem pele
4 dentes de alho fatiados
400 g de molho de tomate pronto
1 galho de folhas de manjeriço
1 colher (café) de sal

MODO DE PREPARO

Para a massa, coloque em uma panela no fogo, o caldo, o creme de leite, o parmesão, a manteiga, o purê, misture e quando ferver coloque de uma só vez a farinha.

Misture com uma colher de pau rapidamente para que a massa cozinhe e fique lisa.

Então coloque a salsa, misture e reserve para amornar.

Pegue pedaços pequenos da massa, abra nas mãos e coloque uma pequena porção de mussarela dentro.

Feche a massa, boleie, passe nos ovos, na farinha de rosca e frite em óleo moderado até ficar douradinho, escorra em papel toalha.

Para o molho doure muito bem as linguiças no azeite, coloque as lâminas, doure-as também, acrescente o molho de tomate, o manjeriço, acerte o sal e cozinhe por 5 minutos em fogo moderado.

Coloque molho no fundo de um refratário , distribua as bolinhas já fritas em cima e rale queijo parmesão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42015-nhoque-frito-de-abobora-recheado-de-mussarela-ao-molho-de-linguica-fresca.html>