

NHOQUE DE 4 QUEIJOS COM FRANGO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:500 g de filé de frango refogado e desfiado

1/2 lata de extrato de tomate

RECHEIO:

Recheio:Queijo provolone (a gosto)

Queijo gorgonzola (a gosto)

Queijo mussarela (a gosto)

Catupiry (a gosto)

MASSA:

Massa:Foi usado na receita da foto 1,5 kg de Nhoque (use 1/2 lata de extrato de tomate para cada 500 g)

MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubinhos e refogue com tempeiro à gosto em seguida desfie-o como desejar, reserve.

Corte os queijos em pedaços irregulares do tamanho que desejar para o recheio.

Rale (uma quantidade capaz de cobrir o refratário) o queijo provolone, reserve.

Prepare o molho com o extrato de tomate normalmente.

Adicione o frango ao molho já pronto, misture (igual molho com carne moída).

Prepare o nhoque como explicado na embalagem do mesmo.

Cubra a base do refratário com um pouco de molho.

Misture o molho no nhoque.

Coloque uma camada de nhoque (já com molho) no refratário.

Cubra a camada de nhoque com os 4 queijos (exceto o ralado).

Coloque mais uma camada de nhoque.

Cubra com um pouco mais de molho, acrescentando o queijo provolone ralado por cima.

Leve ao forno por aproximadamente 15 minutos ou até que o queijo derreta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42618-nhoque-de-4-queijos-com-frango.html>