

# NHOQUE COM MOLHO DE SARDINHA

## INGREDIENTES

### PARA O MOLHO:

Para o molho: 3 latas de sardinha  
2 sachês de extrato de tomate  
1 tablete de caldo de sua preferência  
cebola  
3 dentes de alho

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho: Em uma panela grande, adicione o alho, a cebola e um fio de óleo e deixe até dourar.  
Acrescente o extrato de tomate, o tablete de caldo e um pouco de água e deixe ferver por alguns minutinhos.  
Coloque a sardinha e deixe ferver por mais um tempinho.  
Coloque a massa do nhoque já cozida e misture bem.  
Deixe um pouquinho para que pegue sabor.  
Cuidado para não grudar no fundo.  
Depois é só despejar em um refratário adequado e servir.  
Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44338-nhoque-com-molho-de-sardinha.html>