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