

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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