NHOQUE RECHEADO

INGREDIENTES

1 kg batata monalisa ou asterix

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

1 ovo

1 e 1/3 xícarara de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal

Queijo parmesão ralado a gosto

Cheiro verde a gosto

300 g de mussarela em cubos

Molho:1 lata de tomate pelado ou 5 tomates

1 cebola média picada

2 dentes de alho picados

Sal a gosto

Azeite para refogar

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as batatas em cubos grandes e leve para cozinhar em uma panela até ficar al dente

Escorra água e reserve as batatas

Refogue a cebola em um fio de azeite, acrescente o alho pocado ate dourar

Esprema as batatas, elas estarão mais secas nessa espera

Se necessário, coloque mais farinha

Faça bolinhas do tamanho de uma bolinha de ping pong e coloque o cubo de mussarela

Em uma panela alta, coloque água para ferver

Coloque os nhoques na agua fervente aos poucos para não esfriar muito a água, umas 6 por vez

Quando boiarem na água, aguarde mais uns 2 minutos até cozinhar por completo e retire com uma escumadeira, transferindo para o refratário onde sera servido

Coloque o molho por cima dos nhoques, polvilhe parnesão e cheiro verde

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4625-nhoque-recheado.html