

NHOQUE DE RICOTA, CRIAÇÃO DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

- 1 ricota de aproximadamente 250 gramas (tem que ser a mais sequinha possível)
- 1 ovo
- Ervas finas e sal a gosto
- 3/4 de xícara de queijo parmesão, e mais um pouco para salpicar por cima depois do prato montado
- 2 tomates grandes , sem sementes e picadinhos
- 3 colheres de catchup
- 1 cebola grande picadinha
- 2 dentes de alho amassadinhos
- 2 colheres de sopa de cebolinha picadinha
- 2 colheres de sopa de salsa picadinha
- 3 colheres de azeite

MODO DE PREPARO

NHOQUE:

- Nhoque: Desmanche a ricota deixando-a bem esfareladinha.
- Misture nela ovo, queijo parmesão, sal e ervas finas.
- Amasse bem esses ingredientes formando uma massa e faça pequenas bolinhas (nhoque).
- Coloque uma ao lado da outra numa bandejola e leve a geladeira até que prepare o molho e monte o prato.

MOLHO DO NHOQUE:

- Molho do Nhoque: Numa panela, coloque o azeite e frite o alho e a cebola. Depois de fritos coloque os tomates e deixe cozinhar até quase desmanchar.
- Desligue o fogo, coloque sal a gosto, temperos verdes e o catchup.
- Em um pirex, coloque o molho de tomate e distribua os nhoques um ao lado do outro.
- Salpique queijo parmesão e leve ao forno médio (preaquecido) por aproximadamente 25 minutos. Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/47208-nhoque-de-ricota-criacao-do-lucio-cezar.html>