

# 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 distribue os nhoques um ao lado do outro.

Salpique queijo parmesão e leve ao forno médio (preaquecido) por aproximadamente 25 minutos. Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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