NHOQUE COM MOLHO GORGONZOLA

INGREDIENTES

PRATO PRINCIPAL:

Prato principal:500 g de nhoque

350 g d carne moída (patinho ou acém)

MOLHO:

Molho:400 g extrato de tomate

150 g queijo gorgonzola

1 galho manjeiricão fresco (caso não tenha, use seco)

bicarbonato de sódio

TEMPEROS:

Temperos:noz-moscada

pimenta-do-reino preta em pó

1 limão siciliano ou acete balsâmico

Azeite extra virgem

sálvia

alecrim

1 alho poró (ou 10 dentes de alho normais)

2 cebolas

Sal

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne:Refogue metade da parte branca do alho poró (ou 5 dentes de alho) com uma cebola picada no azeite.

Raspe a noz moscada e adicione pimenta do reino a gosto. Misture a carne moída.

Adicione uma colher pequena e rasa de sal, meio limão siciliano (ou 2 colheres sopa de acete balsâmico).

Cozinhe por 15 min em fogo baixo com panela tampada para não ressecar.

Desligue o fogo e reserve.

MOLHO:

Molho:Refogue a outra metade do alho poró (ou 5 dentes de alho) com uma cebola picada no azeite.

Adicione o extrato de tomate, 200mL de água e o queijo gorgonzola picado.

Se desejar, adicione um pouco de bicarbonato para reduzir a acidez à gosto.

Pique algumas folhas de manjeiricão e adicione. Cozinhe, sempre misturando, em fogo baixo até que todo o queijo derreta.

Reserve.

NHOQUE:

Nhoque:Ferva 1 litro de água, adicione 1 colher pequena de sal.

Pique a parte interna do das folhas do alho poró e adicione na água.

Adicione 2 colheres de azeite e aguarde a água ferver.

Após fervura, adicione o nhoque.

Após cerca de 3 min, o nhoque comecará a subir. Retire-os lentamente com escumadeira.

Coloque em um refratário e reserve.

O PRATO FINAL:

O prato final:Logo após o queijo derreter, misture o molho na panela com a carne.

Para harmonizar os sabores, cozinhe por mais 10 min . Corrija o sal, se desejar.

Após os 10 min, para dar refrescância ao prato, adicione à gosto sálvia e alecrim e misture. Deixe descansar por 2 minutos.

Misture o molho no nhoque e pronto!

SUGESTÃO:

Sugestão:Adicionar queijo ralado e gratinar em forno pré aquecido a 250°C a 300ºC por 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47862-nhoque-com-molho-gorgonzola.html