

NOQUE COM AMIDO DE MILHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de batata (boa para massa)
1 ovo
Sal a gosto
1 colher (sopa) de manteiga
1 pirex de queijo ralado (opcional)
1 xícara e 3/4 de amido de milho
Cerca de 1 colher de farinha de trigo (até dar o ponto)

MOLHO:

Molho: 1/2 kg de tomate bem vermelho
1 pitada de sal
1 colher de sopa de manjeriço picado (opcional)
1 colher de cheiro verde (opcional)
150 ml de água
2 cebolas médias
Azeite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Cozinhe a batata e amasse
Misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
Em uma panela ferva 1 e 1/2 de água, coloque bolinhas de nhoque até as mesmas subirem a superfície da panela.
Retire os nhoques e coloque em um refratário, sirva com o molho.

MOLHO:

Molho: Lavar bem os tomates e cortar em pedaços.
No liquidificador, coloque os tomates picados, acrescente o sal, 1 cebola picada e a água
Bata tudo até ficar um creme.
Na panela refogue a cebola com o azeite.

Acrescente o molho do liquidificador.

Cozinhe por uns 10 minutos e por último acrescente o o cheiro verde picadinho ou o manjerição (depende do gosto da pessoa).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49402-noque-com-amido-de-milho.html>