

# 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 manjericão 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 manjeriço (depende do gosto da pessoa).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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