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 manjericão (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