NHOCÃO RECHEADO COM QUEIJO

INGREDIENTES

PARA O NHOQUE:

Para o nhoque:1 kg de batata

200 g de mussarela

1 pacote de queijo ralado

1 gema

Farinha de trigo até dar ponto

Sal a gosto

PARA O MOLHO:

Para o molho:1 lata de molho pronto

1 cebola pequena

1 dente de alho

300 g de frango desfiado

1/2 lata de creme de leite

1 colher de mostarda

1 colher de catchup

1 pitada de pimenta-do-reino

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

NHOQUE:

Nhoque:Cozinhar as batatas descascadas.

Esprema-as no espremedor como um purê.

Acrescente a gema, 1 pacote de queijo ralado, o sal e mexa bem.

Acrescentar a farinha aos poucos e ir mexendo até dar ponto, que não grude nas mãos.

Cortar o queijo em cubos.

Untar as mãos, utilizando o outro pacote de queijo ralado e fazer as bolinhas com aproximadamente 4 cm de diâmetros.

Inserir um cubo de queijo em cada bolinha e modelá-la redondinha.

Colocar num pirex e jogar o molho por cima e salpicar o restante do queijo ralado.

MOLHO:

Molho:Refogar a cebola, sal, alho, pimenta-do-reino e o frango.

Jogar a lata de molho pronto.

Misturar o catchup e a maionese.

Quando começar a ferver, acrescente o creme de leite e jogue por cima do nhoque e leve ao forno até o queijo derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49747-nhocao-recheado-com-queijo.html