# NOQUE CREMOSO

## INGREDIENTES

### MOLHO:

Molho:2 colheres (sopa) de azeite

1 cebola picada

2 dentes de alho picado

1/2 xícara (chá) de extrato de tomate

5 tomates sem pele e sementes em cubo

1 xícara (chá) de água

Sal e pimenta-do-reino a gosto

1 colher (chá) de açúcar

4 colheres (sopa) de manjericão picado

## MODO DE PREPARO

Misture a batata com o leite quente, o creme de leite, a manteiga, sal, pimenta e noz-moscada até obter um purê.

Adicione a farinha peneirada e o queijo, misturando até ficar homogêneo. Para o molho, aqueça o azeite em fogo médio e refogue a cebola e o alho por 3 minutos. Adicione o extrato de tomate, frite por 2 minutos e junte os tomates, a água, sal, pimenta e açúcar. Cozinhe por 15 minutos, em fogo baixo, mexendo. Adicione o manjericão e misture. Em um refratário médio untado, intercale camadas de massa, de molho, de presunto e de queijo, terminando em massa e mussarela. Polvilhe com parmesão e leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até gratinar. Sirva decorado a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51272-noque-cremoso.html