

NHOQUE DE BATATA INGLESA AO MOLHO DE CARNE MOÍDA COM TOMATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 kg de batata inglesa de tamanho médio (é fundamental que sejam de boa qualidade)

6 colheres de sopa de farinha de trigo

1 ovo cru quebrado num copo

1 colher de café de manteiga (ou Qually)

1 panela bem grande com água com uma colher de sopa de sal misturado e reserve

Aparelho de espremer batatas (ou peneira barriguda e um soquete)

COBERTURA:

Cobertura: 2 kg de carne (lombinho de boi) manda moer, lave em vinagre comum e reserve

1 kg e meio de tomates bem vermelhos

3 colheres de sopa de óleo de soja

5 dentes de alho descascados e amassados

3 cebolas médias picadas

100 g de azeitonas verdes

1 colher de sobremesa de sal

1 cenoura média com casca picadinha

1 pitada generosa de manjeriço

1 pitada generosa de orégano

1 pitada generosa de noz moscada

2 folhas de louro

1 maço de salsa e cebolinha picados

5 colheres de sopa de molho pronto esses do mercado de marcas famosas

100 g de queijo parmesão

1 travessa grande para servir

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque o óleo, a cebola e quando ficar com aspecto transparente, jogue o alho e doure tudo por igual.

Coloque a carne lavada com vinagre e frite, coloque colorífico, frite mais um pouco.

Coloque o tomate picado sem as sementes, as azeitonas, o sal, a cenoura, o manjeriço, o orégano, a noz-moscada, o louro, a salsa e a cebolinha, o molho pronto, um pouco de água e deixe cozinhar até que a cenoura esteja cozida.

Reserve.

Em uma panela grande de pressão, coloque as batatas para cozinhar.

Tampe a panela a partir do momento que o pino da tampa cuspir vapor, então abaixe o fogo e conte 12 minutos de cozimento.

Apague o fogo, espere a panela perder a pressão sem forçar porque é mais seguro.

Após, abra a panela, passe as batatas rápido pelo espremedor sobre uma tigela grande, para que sejam separadas das cascas e misture ao purê, a manteiga, o ovo cru e a farinha de trigo. Sobre a mesa limpa, espalhe um pouco de farinha de trigo e coloque uma porção de massa de batata, enrole em forma de cobras de 3 cm de espessura e uns 30 cm de comprimento.

Cortando os pedaços e arrume em uma travessa grande.

Tenha alguém agora para te ajudar.

coloque aquela panela grande com água e sal, reservada, no fogo para ferver.

Coloque aos poucos os nhoques nela.

Quando subirem tire com escumadeira, deixe escorrer a água e arrume na travessa definitiva.

Coloque o molho de carne bem quente em cima, para isso, aqueça-o novamente.

Assim proceda até terminar os nhoques, sempre cobrindo-os com o molho, cada vez que forem subindo, retire e coloque na travessa.

Por fim, cubra os nhoques com queijo parmesão e leve ainda quente para a mesa.

Não precisa servir com mais nada. É um prato único.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51366-nhoque-de-batata-inglesa-ao-molho-de-carne-moida-com-tomate.html>