NHOQUE DE BATATA COM MOLHO DE LINGUIÇA E BACON

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 Batatas medias

1 ovo

Farinha de trigo, o suficiente

MOLHO:

Molho:100 g de bacon picado em cubinhos

100 g de linguica de sua preferencia(calabresa,de frango...), cortada em cubinhos

1 colher de azeite

1/2 cebola picada em cubinhos

1 tablete de caldo de bacon, carne ou costela

1/2 pacote de molho pronto

1/2 xícara de agua

Salsinha e cebolinha picadas a gosto

Queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Para o molho, coloque o bacon em uma panela e deixe fritar um pouco, acrescente o azeite, a linguica e a cebola, deixe fritar uns minutos, em seguida acrescente o molho o caldo e a água, misture bem até dissolver completamente o caldo. Deixe cozinhar por alguns minutos, desligue e reserve.

Para a massa, cozinhe as batatas com sal, amasse ainda quente, deixe esfriar, acrescente o ovo, e misture, aos poucos adicione a farinha ate conseguir enrolar. Faça rolinhos com a massa e corte em quadradinhos, ou como preferir.

Cozinhe em bastante agua fervente ao poucos, quando flutuarem na água estão prontos, coloque em uma travessa, regue com o molho e salpique a salsinha, cebolinha e o queijo ralado.

Leve ao forno por aproximadamente 10 minutos.

Retire e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52801-nhoque-de-batata-com-molho-de-linguica-e-bacon.html