NHOQUE COM MOLHO DE CENOURA, ERVILHAS E PRESUNTO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1/2 kg de batatas cortadas em cubos médios

1 colher (sopa) de margarina

1 xícara (chá) de amido de milho

MOLHO:

Molho:3 colheres (sopa) de margarina

1 cebola pequena picada

2 dentes de alho amassados

1 cenoura média ralada no ralo grosso

2 colheres (sopa) de amido de milho

2 xícara (chá) de leite

100 g de presunto ralado

1 lata de ervilha

1/2 colher (chá) de sal

Para untar: margarina

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Cozinhe as batatas em água e sal até ficarem macias.

escorra-as e passe-as ainda quente pelo espremedor.

Misture até obter um purê. Deixe amornar.

Junte no purê a margarina e o amido e misture com as mãos até obter uma massa lisa e homogênea.

Pegue porções de massa e modele cordões, corte-os em pedaços com 1,5 cm de largura, pressione levemente a superfície com a ponta do dedo.

Unte um refratario retangular médio (31x19cm). Reserve.

MOLHO:

Molho:Em uma panela aqueça a margarina em fogo médio e refogue a cebola e o alho até dourar, junte a cenoura e refogue por mais 3 minutos.

Dissolva o amido de milho no leite e junte o refogado, mexendo sempre,até engrossar.

Acrescente o presunto,a ervilha e o sal e misture delicadamente.

Cubra os nhoques com o molho e sirva em seguida.

Se desejar polvilhe com salsicha picada antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54399-nhoque-com-molho-de-cenoura-ervilhas-e-presunto.html