

NHOQUE YOKI AO MOLHO RÚSTICO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de azeite
2 dentes de alho espremidos
3 tomates maduros sem sementes picados
1/2 colher (chá) de sal
folhas de manjerição a gosto
500 g de batatas cozidas, espremidas e frias
1 xícara de farofa pronto tempero suave Yoki
4 colheres (sopa) de queijo tipo parmesão
3 litros de água fervente
1 fio de óleo

MODO DE PREPARO

Molho

Adicione os tomates picados, o sal e as folhas de manjerição

Cozinhe por 5 minutos em fogo baixo

Massa

Misture bem, faça um cordão com a massa e corte em formato de nhoque

Coloque os nhoques na água fervente com o fio de óleo, assim que subirem, retire da panela e coloque em uma tigela com água gelada por 1 minuto

Escorra os nhoques, regue com o molho quente e sirva em seguida

Receita enviada por

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2411-nhoque-yoki-ao-molho-rustico.html>