

NHOQUE RECHEADO

INGREDIENTES

1 kg batata monalisa ou asterix
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
1 ovo
1 e 1/3 xícara de farinha de trigo
1 colher (chá) de sal
Queijo parmesão ralado a gosto
Cheiro verde a gosto
300 g de mussarela em cubos
Molho: 1 lata de tomate pelado ou 5 tomates
1 cebola média picada
2 dentes de alho picados
Sal a gosto
Azeite para refogar

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as batatas em cubos grandes e leve para cozinhar em uma panela até ficar al dente
Escorra água e reserve as batatas
Refogue a cebola em um fio de azeite, acrescente o alho picado até dourar
Esprema as batatas, elas estarão mais secas nessa etapa
Se necessário, coloque mais farinha
Faça bolinhas do tamanho de uma bolinha de ping pong e coloque o cubo de mussarela
Em uma panela alta, coloque água para ferver
Coloque os nhoques na água fervente aos poucos para não esfriar muito a água, umas 6 por vez
Quando boiarem na água, aguarde mais uns 2 minutos até cozinhar por completo e retire com uma escumadeira, transferindo para o refratário onde será servido
Coloque o molho por cima dos nhoques, polvilhe parmesão e cheiro verde

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4625-nhoque-recheado.html>