

# 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>