

Receita de Nhoque



Tempo de preparo: 40 minutos

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil

Ingredientes da Receita de Nhoque

600g de batatas

1 gema

1 colher (sobremesa) de manteiga

2 colheres (chá) de sal

3/4 xícara (chá) de farinha de trigo

Água e sal para cozinhar

Molho:

1 cebola picada

1/2 xícara (chá) de alho poró cortado em fatias finas

2 colheres (sopa) de azeite

2 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado

4 tomates secos picados

1 lata de creme de leite

1 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de queijo catupiry

Sal a gosto

Queijo parmesão ralado no ralo grosso

Como Fazer Nhoque

Modo de Preparo:

Cozinhe as batatas em água e sal.

Retire as cascas, passe no espremedor ainda quente.

Junte as gemas, a manteiga, o sal e a farinha de trigo. Misture bem, amassando até obter uma massa lisa e homogênea

Faça rolinhos com a massa em uma superfície enfarinhada e corte pedaços de 2 cm.

Ferva água com sal, coloque porções do nhoque. Quando subirem a superfície retire com escumadeira e coloque em refratário.

Molho:

Em uma panela refogue a cebola, e o alho poró no azeite. Junte o frango desfiado e os tomates secos.

Adicione o creme de leite, o leite e o queijo catupiry.

Verifique o sal.

Cubra os nhoques já cozidos, com o molho e leve ao forno preaquecido por 15 minutos.

Salpique parmesão ralado e sirva.

<http://www.receitastipicas.com/receitas/nhoque.html>

São Paulo, SP, 30 Setembro de 2016
mkmouse