

Nhoque de batata



Ingredientes

- 6 batatas médias
- 1 xícara de farinha de trigo
- sal a gosto

Molho:

- 1 lata de molho de tomate
- 1/2 cebola
- 1 colher (sopa) de azeite
- 2 tabletes de caldo de carne
- 1/2 kg de carne moída
- 1 pacote de queijo ralado



Modo de Preparo

1. Cozinhe as batatas, em água, até que estejam macias
2. Descasque-as e passe pelo espremedor ainda quentes
3. Vá acrescentando a farinha aos poucos e o sal, amasse bem
4. Coloque a massa sobre uma mesa enfarinhada e faça rolinhos
5. Corte cada rolinho em pedaços de mais ou menos 2 cm
6. Leve ao fogo, em uma panela com bastante água temperada com sal
7. Quando a água levantar fervura, vá colocando os nhoques, até eles começarem a subir
8. Coloque água fria em uma bacia com um escorredor dentro, retire os nhoques já cozidos e coloque-os no escorredor para dar choque térmico
9. Repita o processo até toda massa estar cozida
10. Escorra bem e coloque o nhoque em um refratário, reserve

MOLHO:

1. Pique a cebola, bem miudinha e, em uma panela, frite com azeite
2. Acrescente a carne e os tabletes de caldo de carne
3. Mexa bem, quando a carne já estiver cozida, acrescente o molho e deixe cozinhar por mais 4 min
4. Despeje-o sobre o nhoque, salpique queijo em cima e leve ao forno para gratinar, sirva quente e bom apetite!

<http://www.tudogostoso.com.br/receita/1348-nhoque-de-batata.html>

São Paulo, SP, 31 Janeiro de 2017
Mkmouse