

Nhoque de Mandioca com Ragu de Linguiça

Por: [Gisele Souza](#) | Em: [Massas](#), [Receitas](#), [Vídeos](#)



Olha se tem uma coisa que eu gosto é **Nhoque**, afinal me faz lembrar da infância quando minha avó fazia e deixava a criançada ficar “pescando” os nhoques que iam cozinhando na panela, era sempre uma briga para saber de quem era a vez.

Mas fora as boas memórias temos que combinar que nhoque é realmente uma delícia e só precisa de um pouco de dedicação e um bom **molho** para ter uma massa caseira fresca e cheia de sabor

Nhoque de Mandioca com Ragu de Linguiça

Tipo da Receita: Principal

Nível: Médio

Rendimento: +ou- 6 Porções

Ingredientes

- 500g de Mandioca (cozida)
- +ou- 1 xícara (chá) de Farinha de Trigo Tradicional
- 1 Ovo
- 1 Colher (sopa) de Manteiga
- 1 Lata de Tomate Pelado
- ¼ xícara (chá) de Extrato de Tomate
- 6 Linguiças de Pernil
- 1 Colher (sopa) de Cebola (ralada)
- 2 Dentes de Alho
- Sal (a gosto)
- Orégano (a gosto)
- Manjericão (a gosto)
- Erva Doce (a gosto) Opcional.

Instruções

1. Em uma tigela coloque a mandioca já cozida e amasse com um garfo até virar um purê, tomando cuidado para retirar as fibras da mandioca.
2. Junte 1 Ovo, Manteiga, um pouco de sal e comece adicionado a farinha de trigo aos poucos misturando bem até que a massa fique modelável sem grudar nas mãos.
3. Coloque a massa em uma bancada com farinha de trigo e modele rolinhos “cobrinhas” e corte pequenos retângulos “tavesseirinhos”.
4. Acomode em uma forma com um pouco de farinha de trigo para evitar que eles grudem.
5. Na hora de cozinhar basta colocar uma panela com bastante água e um punhado de sal para ferver e adicionar os nhoques aos poucos, quando eles subirem e boiarem estão prontos para serem retirados.
6. Para o molho retire a pele das linguiças e esmigalhe com as mãos ou passe em um processador para ficar como uma carne moída.
7. Em uma panela coloque um pouco de azeite e frite aos poucos a linguiça, assim que estiver frito adicione a cebola, alho, temperos (sal, pimenta, manjericão, orégano no e erva doce).
8. Junte o tomate pelado, extrato de tomate e cozinhe em fogo baixo por 15 minutos.

Observações

LINGUIÇA:

Pode usar outro tipo, aqui usei a de pernil, pois acho mais saborosa, mas se preferir use de frango, toscana ou ainda pode usar carne moída.

MANDIOCA:

É importante cozinhar muito bem para que seja possível amassar, aqui em casa cozinhei na panela de pressão por 40 minutos após a panela pegar pressão, mas isso pode variar e caso não tenha como cozinhar pode comprar já cozida no mercado.

CONSERVAÇÃO NHOQUE:

Olha aqui em casa eu guardei em um pote com bastante farinha na geladeira por 4 dias, para congelar a conselho cozinhar e congelar já com o molho para evitar que eles grudem.

CONSERVAÇÃO MOLHO:

O Molho pode conservar em geladeira por até 7 dias ou congelado por até 3 meses.



Sobre: [Gisele Souza](#)

Me chamo Gisele Souza, tenho 29 anos, sou designer e como qualquer brasileira, enfrento um jornada de trabalho estressante e ainda tenho que lidar com trabalhos domésticos, com essa necessidade comecei a aprender e aprimorar receitas e truques para facilitar o dia-a-dia.

http://receitasdeminuto.com/nhoque-de-mandioca-com-ragu-de-linguica/?utm_source=feedburner&utm_medium=feed&utm_campaign=Feed%3A+ReceitasDeMinuto+%28Receitas+de+Minuto%29

Receitas
De Minuto

São Paulo, SP, 30 Abril de 2017

Mkmouse