

NHOQUE RECHEADO À BOLONHESA



Hora 01:00

Porção 4

Ingredientes:

- 3 batatas médias cozidas e espremidas (500 g)
- 1 colher (sopa) de margarina sem sal
- 1 ovo
- 2 sachês de Tempero SAZÓN® Amarelo
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo
- 200 g de mussarela cortada em cubos
- meia xícara (chá) de queijo tipo parmesão ralado

Molho:

- 4 colheres (sopa) de margarina sem sal
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho espremidos
- 2 e meia xícaras (chá) de polpa de tomate (500 g)
- 2 sachês de Caldo SAZÓN® Carne
- meia colher (chá) de sal
- 1 e meia xícara (chá) de água
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 300 g de carne bovina moída

Modo de preparo:

Prepare a massa: em uma tigela grande, coloque a batata, a margarina, o ovo e o Tempero SAZÓN®, e misture bem. Junte, aos poucos, a farinha de trigo e misture até ficar homogêneo.

Em uma superfície lisa e enfarinhada, faça cordões com a massa e corte nhoques de aproximadamente 2,5 cm. Recheie cada um deles com um cubo de mussarela e feche bem.

Em uma panela grande ou caldeirão, coloque 4 litros de água e leve ao fogo alto para aquecer.

Ao abrir fervura, junte 1 fio de óleo e cozinhe os nhoques, aos poucos.

Assim que subirem à superfície (cerca de 4 minutos), retire-os com o auxílio de uma escumadeira e reserve aquecidos.

Faça o molho: em uma panela média, coloque a margarina e leve ao fogo alto para derreter.

Junte a cebola e o alho, e refogue por 5 minutos, ou até que dourem ligeiramente.

Acrescente a polpa de tomate, 1 sachê de Caldo SAZÓN®, o sal e a água, e deixe cozinhar em fogo médio por cerca de 10 minutos.

Em outra panela, aqueça o óleo em fogo alto e refogue a carne por 10 minutos, ou até dourar.

Tempere com o Caldo SAZÓN® restante e misture bem.

Adicione ao molho, misture e deixe cozinhar por mais 5 minutos, mexendo ocasionalmente.

Regue o nhoque, polvilhe com o queijo ralado e sirva em seguida.

Dica

Substitua os cubos de mussarela pela mesma quantidade de queijo prato.

Fontes

<http://www.saboresajinomoto.com.br/receita/nhoque-recheado-a-bolonhesa>