



## Nhoque à bolonhesa



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

01:30

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Cebola (picada)	2 unidades médias	300 g
Alho (espremido)	2 dentes	8 g
Tomate (sem sementes, triturado)	1 kg	1 kg
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Água	2 xícaras (chá)	400 ml
Mistura para Correção de Molho de Tomate Ajinomoto® Versão Tradicional	2 colheres (sopa)	26 g
Patinho bovino (moído)	4 xícaras (chá)	800 g
Nhoque (cozido)	1,2 kg	1,2 kg
Queijo parmesão (ralado)	1 xícara e meia (chá)	150 g

## Modo de Preparo

**1.** Em uma panela grande, coloque metade do Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a metade da cebola e o alho, e refogue por 3 minutos, ou até começar a dourar.

**2.** Acrescente o tomate, o sal e a água. Misture e cozinhe em fogo baixo, com a panela

semitampada, por 1 hora, ou até formar um molho encorpado. Adicione a Mistura para Correção de Molho Tradicional Ajinomoto® e misture. Retire do fogo e reserve.

**3.** Em uma panela média, coloque o restante do Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o restante da cebola e refogue por 2 minutos, ou até que doure ligeiramente. Acrescente a carne moída e frite por 8 minutos, ou até que a carne esteja bem dourada.

**4.** Adicione o molho de tomate reservado, misture e deixe cozinhar em fogo baixo, com a panela semitampada, por 10 minutos, ou até o molho começar a encorpar. Retire do fogo e reserve.

**5.** Em uma GN disponha o nhoque, regue com o molho reservado, salpique com o parmesão e leve ao forno médio (180 graus) por 10 minutos, ou até aquecer. Retire do forno e sirva em seguida.