



Nhocão



Rendimento

20 porções



Tempo de preparo

01:05

Ingredientes

NHOQUE

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Purê de batatas AJINOMOTO®	4 xícaras (chá)	400 g
Água quente	3 xícaras (chá)	600 ml
Margarina sem sal	6 colheres (sopa)	90 g
Ovo	4 unidades	200 g
Farinha de trigo	3 e meia xícaras (chá)	385 g
Queijo muçarela (em cubos)	3 xícaras (chá)	300 g

MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 colher (sopa)	15 ml
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Alho (picado)	4 dentes	12 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	meia xícara (chá)	100 g
Água	1 e meia xícara (chá)	300 ml
Sal	3 pitadas	1,2 g
Queijo parmesão (ralado)	1 xícara (chá)	100 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o Purê de Batatas Ajinomoto® e a água quente, e misture até encorpar. Quando amornar, junte a margarina e o ovo, e misture. Acrescente, aos poucos, a farinha de trigo e sove até obter uma massa lisa e homogênea.
2. Divida em 60 partes iguais (aproximadamente 25 g cada), recheie cada parte com 1 cubo de muçarela e enrole em formato de esferas.
3. Cozinhe em água abundante e fervente por 1 minuto, ou até subirem à superfície. Escorra e transfira para uma GN, previamente untada com óleo. Reserve.
4. Prepare o molho: em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e o alho, e refogue por 3 minutos, ou até que a cebola fique transparente. Adicione o Extrato de Tomate Ajinomoto® e refogue por mais 3 minutos, ou até ficar mudar de cor. Acrescente a água e o sal, misture e deixe cozinhar em fogo baixo por 5 minutos, ou até encorpar.
5. Regue os nhoques reservados com o molho, polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até gratinar.
6. Retire do forno e sirva em seguida.