



Nhoque prático



Rendimento

16 porções



Tempo de preparo

00:55

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

MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo	1 colher (sopa)	15 ml
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Alho (picado)	2 dentes	6 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	2 e meia xícaras (chá)	500 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	3 xícaras (chá)	600 ml
Sal	2 pitadas	0,8 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.
2. Acrescente, aos poucos, a farinha de trigo e sove até obter uma massa lisa e homogênea.
3. Em uma superfície lisa e enfarinhada, faça cordões com a massa e corte os nhoques.
4. Cozinhe-os, em água abundante e fervente por 1 minuto, ou até subirem à superfície. Escorra, regue com um fio de óleo e reserve.
5. Prepare o molho: em uma panela média, coloque o óleo 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®, a água e o sal, misture e deixe cozinhar em fogo baixo por 5 minutos, ou até encorpar.
6. Enquanto isso, disponha o nhoque em uma GN, previamente untada com óleo, e regue com o molho. Polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até gratinar.
7. Retire do forno e sirva em seguida.