



Nhoque ao molho 4 queijos



Rendimento

16 porções



Tempo de preparo

00:40

Ingredientes

NHOQUE

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Purê de batatas AJINOMOTO®	3 xícaras (chá)	300 g
Água quente	3 xícaras (chá)	600 ml
Margarina sem sal	meia xícara (chá)	100 g
Ovo	4 unidades	200 g
Farinha de trigo	3 e meia xícaras (chá)	385 g

MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	2 xícaras (chá)	400 ml
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	4 colheres (sopa)	40 g
Queijo muçarela (ralado)	1 xícara (chá)	100 g
Queijo parmesão (ralado)	meia xícara (chá)	50 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Requeijão culinário	1 xícara (chá)	200 g
Queijo gorgonzola (picado)	meia xícara (chá)	50 g

Modo de Preparo

1. Prepare o nhoque: em um bowl grande, coloque o Purê de Batatas Ajinomoto® e a água quente, e misture até encorpar. Reserve para esfriar.
2. Acrescente a margarina, o ovo e misture. Adicione, 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 aquecido.
5. Prepare o molho: em uma panela média, coloque 350 ml do leite e leve ao fogo alto até ferver. Em um bowl pequeno, coloque o restante do leite, dissolva o Molho Branco Bechamel Ajinomoto®, e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar.
6. Acrescente o queijo muçarela, o queijo parmesão, o requeijão e o queijo gorgonzola, e misture. Retire do fogo, distribua sobre o nhoque e sirva em seguida.