



Nhoque de batata recheado com Provolone e molho de tomate

Tempo de Preparo:

🕒 00:40

Rende:

🍲 4 Porções

Ingredientes

- 500 g de batata
- Sal a gosto
- 2 gemas
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Noz-moscada
- 2 xícaras (chá) de Queijo Provolone Tirolez cortado em cubos

Para o molho de tomate:

- 2 latas de tomate pelado
- 2 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez
- Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto
- 1 xícara (chá) de lascas de Queijo Parmesão Tirolez
- Manjeriço a gosto para decorar

Modo de Preparo

Cozinhe as batatas inteiras e com a casca em água fervente e abundante com sal. Então, escorra e descasque as batatas.

Passe no amassador de batata. Junte as gemas, a farinha de trigo, a noz-moscada e acerte o sal. (Precisa ficar fácil de manusear. Se necessário, coloque mais farinha de trigo).

Para o molho, coloque as latas de tomate pelado numa panela com a Manteiga Sem Sal Tirolez.

Cozinhe em fogo baixo por 20 minutos. Tempere com sal, pimenta-do-reino e noz-moscada.

Pegue a massa de batata e faça alguns bolinhos e recheie com Queijo Provolone Tirolez.

Cozinhe os nhoques em uma panela com água salgada, fervente e abundante.

Quando os nhoques começarem a subir, retire-os da água e coloque nos pratos.

Cubra com o molho de tomate quente e finalize com as lascas de Queijo Parmesão Tirolez e as folhas de manjericão por cima.