

# NHOQUE DE ABÓBORA COM MOLHO DE LINGUIÇA

## INGREDIENTES

480 g de abóbora cabotiá assada  
100 g de farinha de trigo  
100 g de amido de milho  
1 ovo  
100 g de queijo parmesão ralado  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
Molho:40 ml de azeite  
1 lata de ervilha e milho  
100 g de bacon  
200 g de linguiça fresca  
4 dentes de alho  
3/4 de cebola  
100 g de azeitonas  
tomilho a gosto  
1 sachê de molho de tomate manjeriçã  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
cebolinha a gosto

## MODO DE PREPARO

Amasse a abóbora assada, formando um purê

Em uma vasilha grande coloque o purê e acrescente a farinha de trigo, o amido e os ovos; misture bem

Adicione o queijo parmesão ralado

Tempere com sal e pimenta

Coloque a massa em um saco de confeitar e leve para gelar

Em uma panela com água fervente em abundância, coloque pequenas porções da massa na água, formando o nhoque

Quando os nhoques subirem, retire

coloque os nhoques no molho

Em uma frigideira coloque o azeite, o bacon e a linguiça

Deixe refogar um pouco até a linguiça soltar do fundo

Adicione o alho e espalhe por toda a frigideira

Acrescente as azeitonas, o milho e ervilha e a cebola picada

Tempere com tomilho

Coloque o molho de tomate manjeriço

Tempere com sal e pimenta e deixe refogar por alguns minutos

Finalize com a cebolinha

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/10456-nhoque-de-abobora-com-molho-de-linguica.html>