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 manjericão

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 manjericão

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