# NHOQUE DE FORNO

## INGREDIENTES

2 1/2 kg de batata inglesa

500 g de carne moída

300 g de presunto

500 g de mussarela

300 g de bacon

500 ml de leite

3 colheres de margarina

100 g de queijo parmesão ralado

300 g de farinha de trigo

1 cebola média ralada

2 dentes de alho

1 molho de tomate sabor manjericão

## MODO DE PREPARO

Coloque as batatas para cozinhar com sal até que fiquem bem macias

Escorra a água e amasse

Na mesma panela, refogue o purê de batatas com a margarina, leite (coloque aos poucos), o queijo parmesão e o trigo

Refogue a carne moída com alho, cebola, colorau

Acrescente o molho de tomate e meio copo de água

Coloque em uma travessa metade da massa

Acrescente o molho, queijo mussarela, presunto, bacon (já deve estar frito)

Acrescente o restante da massa, queijo mussarela e orégano (opcional) para finalizar

Deixe assar por 20 minutos em fogo alto

Deixe a massa esfriar por uns 20 minutos para cortar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/12210-nhoque-de-forno.html