

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 manjerição

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://receitaecozinha.com.br/receita/10456-nhoque-de-abobora-com-molho-de-linguica.html>