

Nhoque de batata com molho de tomate e manjericão



[clique para ampliar](#)

Olá, vamos fazer massinha caseira bem simples e deliciosa – nhoque de batatas com molho de tomate e manjericão para 4 pessoas.

O molho está no post passo a passo de molho de tomate. Coloquei só manjericão nas ervas no final.

Para o nhoque... Ingredientes:

- 1/2 kg de batatas cozidas;
- 200 gramas de queijo ralado (usei metade mussarela e metade parmesão);
- 1 1/2 xic de farinha de trigo;
- 3 gemas;
- sal e pimenta a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Amasse as batatas cozidas e misture com os outros ingredientes. Se tiver muito mole coloque mais trigo, até que consiga consistência boa para cortar em cubos. Coloque em água fervente com um pouco de óleo e deixe até subirem. Retire e coloque em escorredor com gelo. Seque e frite em azeite até ficar dourado.



[clique para ampliar](#)

Agora é só colocar em uma travessa com o molho e o parmesão ralado.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora e meia

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$