



RECEITAS DA FIA

Nhoque de Ricota ao Molho

www.receitasdafia.com/receitas/nhoque-de-ricota-ao-molho

Desfrute do sabor italiano em cada garfada: nosso Nhoque de Ricota ao Molho. Uma combinação perfeita de massa leve e molho artesanal. Uma experiência que vai encantar seu paladar!

Nhoque de Ricota ao Molho

 40 min

 5 porções

Ingredientes

- 500 g de [ricota](#) fresca
- 1 [ovo](#)
- 6 colheres (sopa) de [farinha de trigo](#)
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- Sal a gosto
- Molho de tomate de sua preferência
- 200 g de [mussarela](#) ralada

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, coloque a ricota, o ovo, a farinha de trigo, o queijo ralado e sal a gosto.
2. Misture bem os ingredientes até obter uma massa homogênea que não grude nas mãos.
3. Divida a massa em pedaços iguais e modele-os em pequenos rolinhos.
4. Corte os rolinhos em pedaços menores e reserve.
5. Em uma travessa, coloque o molho de sua preferência e disponha os pedaços de nhoque sobre ele.
6. Cubra o nhoque com mais molho e salpique a muçarela ralada por cima.
7. Leve o nhoque ao forno pré-aquecido a 180°C e deixe gratinar até que o queijo fique dourado e borbulhante.
8. Retire do forno e sirva imediatamente.
9. Aproveite o delicioso Nhoque de Ricota ao Molho de Queijo!

www.receitasdafia.com