Nhoque delicioso com queijo

www.receitasdafia.com/receitas/nhoque-delicioso-com-queijo

Experimente o sabor irresistível do nhoque recheado de queijo, todos vão amar!

60 min 5 porções

Ingredientes

- 500 gramas de batatas grandes
- 650 ml de água
- 2 tabletes de caldo de carne
- 4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- Sal a gosto
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo sem fermento
- Mussarela em cubos para rechear
- 2 sachês de molho de tomate pronto
- Parmesão ralado a gosto
- Cheiro-verde a gosto

Modo de Preparo

1. Cozinhe as batatas, descasque-as e amasse-as bem, formando um purê. Reserve.
2. Em uma panela, adicione a água, o caldo de carne, a manteiga e o sal. Misture e deixe ferver.
3. Desligue o fogo, acrescente a farinha e misture bem, até formar uma massa e soltar do fundo.
4. Coloque o purê de batata e misture até tudo incorporar.
5. Pegue pequenas porções da massa, coloque um cubo de queijo no meio de cada, feche moldando em formato de bolinha e disponha em um refratário.
6. Por cima, despeje o molho de tomate, salpique parmesão ralado e o cheiro-verde.
7. Leve ao forno preaquecido a 200 °C por cerca de 20 minutos.
8. Aproveite a deliciosa combinação do nhoque recheado com queijo derretido e saboreie essa receita incrível!