



## Nhoque prático



**Rendimento**

16 porções



**Tempo de preparo**

00:55

## Ingredientes

### NHOQUE

| Nome do Ingrediente        | Medida Caseira         | Peso/Volume |
|----------------------------|------------------------|-------------|
| Purê de batatas AJINOMOTO® | 4 xícaras (chá)        | 400 g       |
| Água quente                | 3 xícaras (chá)        | 600 ml      |
| Margarina sem sal          | 6 colheres (sopa)      | 90 g        |
| Ovo                        | 4 unidades             | 200 g       |
| Farinha de trigo           | 3 e meia xícaras (chá) | 385 g       |

### MOLHO

| Nome do Ingrediente          | Medida Caseira         | Peso/Volume |
|------------------------------|------------------------|-------------|
| Óleo                         | 1 colher (sopa)        | 15 ml       |
| Cebola (picada)              | 1 unidade pequena      | 100 g       |
| Alho (picado)                | 2 dentes               | 6 g         |
| Extrato de tomate Ajinomoto® | 2 e meia xícaras (chá) | 500 g       |

| Nome do Ingrediente      | Medida Caseira  | Peso/Volume |
|--------------------------|-----------------|-------------|
| Água                     | 3 xícaras (chá) | 600 ml      |
| Sal                      | 2 pitadas       | 0,8 g       |
| Queijo parmesão (ralado) | 1 xícara (chá)  | 100 g       |

## Modo de Preparo

---

1. Em um bowl grande, coloque o Purê de Batatas Ajinomoto® e a água quente, e misture até encorpar. Quando amornar, junte a margarina e o ovo, e misture.
2. Acrescente, aos poucos, a farinha de trigo e sove até obter uma massa lisa e homogênea.
3. Em uma superfície lisa e enfarinhada, faça cordões com a massa e corte os nhoques.
4. Cozinhe-os, em água abundante e fervente por 1 minuto, ou até subirem à superfície. Escorra, regue com um fio de óleo e reserve.
5. Prepare o molho: em uma panela média, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e o alho, e refogue por 3 minutos, ou até que a cebola fique transparente. Adicione o Extrato de Tomate Ajinomoto®, a água e o sal, misture e deixe cozinhar em fogo baixo por 5 minutos, ou até encorpar.
6. Enquanto isso, disponha o nhoque em uma GN, previamente untada com óleo, e regue com o molho. Polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até gratinar.
7. Retire do forno e sirva em seguida.