



Nhoque de Abóbora



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Abóbora japonesa (cozida e espremida)	-	1 kg
Margarina sem sal	1 colher (sopa)	15 g
Ovo	2 unidades	100 g
Tempero Sazón® Profissional Orégano & Manjeriçã	1 colher (sopa)	10 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Farinha de trigo	3 xícaras (chá)	330 g

Modo de Preparo

1. Em uma bowl grande, coloque a abóbora, a margarina, o ovo, o Tempero SAZÓN? Profissional e o sal, e misture
2. Acrescente, aos poucos, a farinha de trigo e sove até obter uma massa lisa e homogênea.
3. Transfira para um saco de confeitaria com bico liso e grande (cerca de 2 cm de diâmetro) para “pingar” a massa. Utilize uma faca pequena e afiada para cortar os nhoques, diretamente na panela do cozimento.
4. Cozinhe-os, em água abundante e fervente por 1 minuto, ou até subirem à superfície.

Escorra e sirva em seguida, com o molho de sua preferência.