



## Nhoque de batata

### Ingredientes Nhoque

2 kg de batatas  
2 gemas  
1 e ½ colheres (sopa) de margarina  
4 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado  
Sal a gosto

### Ingredientes Molho

8 tomates maduros, sem pele e sem sementes  
1 cebola fatiada bem fina  
2 colheres (sopa) de azeite  
2 colheres (sopa) de óleo  
1 xícara (chá) de água  
Temperos a gosto  
Sal a gosto

### Modo de Preparo Nhoque

Prepare uma panela grande com água fervente.  
Cozinhe as batatas com água e sal na panela de pressão por aproximadamente 10 minutos.  
Espere esfriar, amasse e adicione a margarina, o queijo ralado e as gemas.  
Misture e vá acrescentando a farinha aos poucos, até desgrudar das mãos.  
Com porção de massa faça rolinhos e corte em pedaços pequenos.  
Coloque porções na água fervente.  
Deixe cozinhar até os nhoques subirem à superfície.  
Retire com uma escumadeira e cubra com o molho

#### Modo de Preparo Molho

Corte os tomates em pedaços pequenos.

Em uma panela, coloque o óleo, a cebola e frite até dourar.

Adicione os tomates e refogue até dissolver totalmente.

Acrescente o azeite, os temperos, o sal e a água.