# Nhoque com vieiras e molho de parmesão trufado

*Olá,*
*A receita de hoje é um nhoque de batatas, com vieiras grelhadas e molho de parmesão trufado…*

*clique para ampliar*

*Para o nhoque…*
*Ingredientes:*
*– 1/2 kg de batatas cozidas;*
*– 200 gramas de queijo ralado (usei metade mussarela e metade parmesão);*
*– 1 1/2 xic de farinha de trigo;*
*– 3 gemas;*
*– sal e pimenta a gosto.*

*clique para ampliar*

Modo de fazer: Amasse as batatas cozidas e misture com os outros ingredientes. Se tiver muito mole coloque mais trigo, até que consiga consistência boa para cortar em cubos. Coloque em água fervente com um pouco de óleo e deixe até subirem. Retire e coloque em escorredor com gelo. Seque e frite em azeite até ficar dourado.

clique para ampliar

As vieras (usei 300 gramas) eu temperei com sal, pimenta e limão por 15 min e depois coloquei em uma frigideira quente com um fio de azeite por 5 minutos.

O molho que eu comprei pronto ( do Duty Free) – mas dá pra alterar por um molho branco básico ou com queijo.

Decorei com flores comestíveis, já que os ingredientes eram muito todos da mesma cor.

TEMPO: 1 hora e 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: $$$

# Filet com molho de gorgonzola e nhoque

Olá, o jantar de ontem foi prático, fácil e bem gostoso!

Clique para ampliar

O nhoque já comprei pronto e congelado em uma casa de massas para facilitar. Só descongelei no microondas (com saco plástico mesmo) por 5 minutos e dourei rapidamente numa frigideira com manteiga. Para quem quiser fazer tem a receita aqui.

Os medalhões de filé, temperados com sal e pimenta, também foram selados na frigideira com manteiga e um pouco de óleo e colocados no forno por 10 minutos. Ensinamos a fazer aqui.

O que deu um toque à receita foi o molho, que é bem fácil! Então vamos a receita! Para duas pessoas!

Ingredientes:

– Meia cebola cortadinha;

– 1 pedaço de queijo gorgonzola picado (umas 200 gr.);

– 2 xic de vinho branco;

– 3 colheres de creme de leite fresco;

– 2 colheres de manteiga.

Modo de fazer: Fritar a cebola na manteiga até ela ficar transparente, adicionar o vinho branco e esperar evaporar o álcool, por cerca de  2 minutos, depois acrescente o gorgonzola picado até derreter, e mexa bem, adicione o creme de leite. Depois bata no liquidificador para ficar bem homogêneo! Depois é só servir por cima do Filé, com o nhoque de acompanhamento!

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $$

---

# Nhoque de batata com molho de tomate e manjericão

clique para ampliar

Olá, vamos fazer massinha caseira bem simples e deliciosa – nhoque de batatas com molho de tomate e manjericão para 4

pessoas.

O molho está no post passo a passo de molho de tomate. Coloquei só manjericão nas ervas no final.

Para o nhoque… Ingredientes:

– 1/2 kg de batatas cozidas;

– 200 gramas de queijo ralado (usei metade mussarela e metade parmesão);

– 1 1/2 xic de farinha de trigo;

– 3 gemas;

– sal e pimenta a gosto.

clique para ampliar

Modo de fazer: Amasse as batatas cozidas e misture com os outros ingredientes. Se tiver muito mole coloque mais trigo, até que consiga consistência boa para cortar em cubos. Coloque em água fervente com um pouco de óleo e deixe até subirem. Retire e coloque em escorredor com gelo. Seque e frite em azeite até ficar dourado.

clique para ampliar

Agora é só colocar em uma travessa com o molho e o parmesão ralado.

clique para ampliar

TEMPO: 1 hora e meia

DIFICULDADE: média

CUSTO: $