

## **NHOQUE DE ABÓBORA AO SUGO**

### **INGREDIENTES DO NHOQUE**

- 2 xícaras de abóbora
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de salsinha picada
- 1 colher (sopa) de óleo
- 2 ovos
- Sal a gosto

### **MODO DE PREPARO**

*Cortar a abóbora em cubos, colocar no escorredor de macarrão e cozinhar no vapor até que esteja mole. Após cozinhar escorrer e colocar na frigideira para seca-la, deixar esfriar e amassar em seguida. Por fim, separar as gemas das claras, bater as gemas com o sal e juntar o óleo. Incorporar a abóbora amassada e acrescentar a farinha aos poucos. Moldar o nhoque utilizando 2 colheres. Em uma panela colocar água com sal e um fio de óleo, colocar o nhoque até que suba para à superfície. Retirar com uma escumadeira e colocar em um refratário.*

### **INGREDIENTES DO MOLHO**

- 4 tomates picados
- 3 dentes de alho
- 1 cebola picada
- 1 colher (sopa) de óleo
- Sal a gosto

### **MODO DE PREPARO DO MOLHO**

*Em uma panela colocar um fio de óleo e refogar a cebola e o alho em fogo baixo, depois acrescentar o tomate. Colocar um pouco de água e cozinhar por aproximadamente 3 minutos, sempre cuidando para não secar. Por último acrescentar o molho sobre o nhoque.*