

# NHOQUE YOKI AO MOLHO RÚSTICO

## INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de azeite  
2 dentes de alho espremidos  
3 tomates maduros sem sementes picados  
1/2 colher (chá) de sal  
folhas de manjeriço a gosto  
500 g de batatas cozidas, espremidas e frias  
1 xícara de farofa pronto tempero suave Yoki  
4 colheres (sopa) de queijo tipo parmesão  
3 litros de água fervente  
1 fio de óleo

## MODO DE PREPARO

### Molho

Adicione os tomates picados, o sal e as folhas de manjeriço

Cozinhe por 5 minutos em fogo baixo

### Massa

Misture bem, faça um cordão com a massa e corte em formato de nhoque

Coloque os nhoques na água fervente com o fio de óleo, assim que subirem, retire da panela e coloque em uma tigela com água gelada por 1 minuto

Escorra os nhoques, regue com o molho quente e sirva em seguida

Receita enviada por

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/2554-nhoque-yoki-ao-molho-rustico.html>