

1618

Ingredientes

Massa do Nhoc

10g Sal

220ml Água

500g Ovos

270g Óleo

20g Salsa

2g Pimenta Do Reino Branca

400g Bomba F Bomba F

Base de Torta Folhada

400g Massa Folhada Pronta (Receita 001915)

Montagem

300g Queijo Muçarela

20g Manteiga

700g Molho Bechamel (Receita 000833)



Modo de Fazer

MASSA DO NHOC

01. Colocar água em uma panela grande, enchendo até a metade.
02. Adicionar tempero à gosto (cheiro verde, folha de louro, cebola, caldo de galinha) e levar ao fogo sem deixar a mistura ferver e manter em fogo baixo. Reservar.
03. Colocar na batedeira o Zeelandia Bomba, o sal, a pimenta do reino branca e o óleo.
04. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até formar uma pasta.
05. Adicionar os ovos aos poucos e água, sempre misturando em velocidade baixa (velocidade 1).
06. Bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamente 8 minutos até alisar a massa.
07. Picar a salsa, adicionar à massa e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por 1 minuto.
08. Colocar a massa em uma manga de confeitar com bico liso.
09. Na panela reservada, pingar a massa e com auxílio de uma faca cortar pedaços de massa de aproximadamente 1 cm de comprimento.
10. Cozinhar por 5 minutos, retirar e colocar em uma vasilha com água gelada. Deixar até que os Nhocs afundem.
11. Escorrer e regar com azeite para não grudar. Reservar.

BASE DE TORTA FOLHADA

01. Abrir a massa em espessura fina.
02. Furar a massa e cortar em disco de 10 cm de diâmetro.
03. Forrar forminhas de torteletas de aproximadamente 8 cm de diâmetro.
04. Retirar o excesso de massa.
05. Colocar um pedaço de papel manteiga sobre a massa e encher com grãos de feijão, para que ao assar a massa mantenha o formato da forma.
06. Deixar descansar por 30 minutos.
07. Assar em forno de lastro a 200°C por aproximadamente 15 minutos ou até obter a coloração dourada e crocante.
08. Ao retirar do forno retirar os grãos de feijão e desenformar. Reservar.

MONTAGEM

01. Ralar o queijo mussarela. Reservar.
02. Misturar os Nhocs com o molho bechamel.
03. Colocar os Nhocs sobre a base de massa folhada.
04. Aplicar o queijo mussarela ralado sobre o Nhoc e colocar um pedaço pequeno de manteiga no topo.
05. Levar ao forno a 220°C para gratinar. Servir imediatamente.

Dicas

- Os Nhocs, depois de cozidos, podem ser guardados por 24 horas, sob refrigeração.
- Se a água do cozimento ferver, os nhocs poderão se desmanchar.
- Pode-se adicionar à massa 100g de azeitonas pretas, bem picadas e espremidas, para uma variação de sabor.

- Os grãos de feijão podem ser substituídos por soja, grão de bico, arroz, etc.

- O queijo mussarela pode ser substituído por queijo gruyère.
- No momento que for misturar os Nhocs com o molho bechamel, pode-se adicionar presunto em cubos, bacon frito ou champignon fatiado.
- Ao molho bechamel pode-se adicionar um pouco de molho de tomate para se obter um molho rosé.

Rendimento / Quebra

18 Unidades de 140 g

Validade

8 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Saco De Confeitar

Colher

Panela

Batedor Tipo Raquete

Faca

Bico Liso

Escumadeira

Forminhas Para Torteleta

Tabela Nutricional

Porção de 100g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	329	16
V. Energético (kJ)	1376 kJ	16
Carboidratos (g)	21	7
Proteínas (g)	8.0	16
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	436	18
Açúcares (g)	2.0 g	**
Açúcares totais (g)	2.2	
Aç adicionados (g)	0.4	1
Gorduras totais (g)	22	34
Gorduras saturadas (g)	7.3	37
Gorduras trans (g)	0.4	20