

Nhoc À Parisiense

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 Sugerida

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)	8.1	16
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	436	18
Açúcares (g)	2.0 g	**
Açúcares totais (g)	0.8	
Aç adicionados (g)	0.4	1
Gorduras totais (g)	22	34
Gorduras saturadas (g)	7.3	37
Gorduras trans (g)	0.4	20