

NHOQUE DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

2 latas de milho
50 g de amido de milho
480 ml de leite
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
100 g de queijo parmesão ralado
20 ml de azeite
340 g de molho de tomate napolitano

MODO DE PREPARO

Coloque o milho no liquidificador junto com o leite e bata
Passe o líquido por uma peneira
Em uma panela coloque o milho passado pela peneira, o azeite, o amido de milho, o queijo, sal e a pimenta a gosto
Leve ao fogo, mexendo sempre, até que a massa solte do fundo; deixe esfriar
Faça bolinhas com a massa
Em uma frigideira, aqueça o azeite e salteie os nhoques
Acrescente o molho napolitano
Sirva com queijo ralado e salsa

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10474-nhoque-de-milho-verde.html>