

NHOQUE (MASSA BÁSICA)

INGREDIENTES

150 g de margarina

3 copos americano de leite

2 batatas médias, cozidas e amassadas

3 copos (americano) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de queijo ralado

1 tablete de caldo de galinha, ou carne ou camarão (do sabor que você vai fazer o nhoque)

200 g de galinha, ou carne moída, ou camarão triturado ou desfiado (porque você vai misturar na massa)

MODO DE PREPARO

Coloque tudo na panela (menos os 200 g de galinha, ou carne, ou camarão que você escolheu, a farinha de trigo e o queijo ralado).

Quando levantar fervura, coloque a farinha de trigo já misturado com o queijo ralado, e mexa até soltar da panela (olhe o fundo).

Coloque no mármore, sove bem, adicione 200 g de galinha, ou carne, ou camarão que você escolheu.

Faça as bolinhas e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17260-nhoque-massa-basica.html>