

NHOQUE DA MARY

INGREDIENTES

1 kg de batatas

300 g de farinha de trigo

2 gemas

1 colher (sopa) de sal

3 colheres (sopa) de queijo ralado

1 colher de margarina

MODO DE PREPARO

Em uma bacia grande esprema as batatas e junte os demais ingredientes.

Misture bem até ficar uma massa uniforme.

Coloque uma panela com 2 litros de água para ferver com uma pitada de sal e 4 colheres de óleo.

Coloque a massa na nhoqueira e vá cortando pequenas bolinhas na água fervendo, quando os nhoques subirem na superfície, retire e escorra.

Faça o molho de sua preferência.

Sirva com queijo ralado por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/17715-nhoque-da-mary.html>