

NHOQUE FÁCIL E RÁPIDO

INGREDIENTES

500 ml de leite

2 caldo de carne

2 colheres de (sopa) de maionese

2 colheres de (sopa) de margarina

cheiro-verde a gosto

1 pitada de sal

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Dissolva os caldos no leite morno.

Leve ao fogo, adicione a maionese, o cheiro-verde, a margarina e o sal.

Assim que dissolver a margarina e a maionese, vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos e misturando até desprender do fundo da panela.

Se estiver grudando, vá colocando farinha até dar o ponto.

Desligue o fogo, coloque farinha de trigo em uma superfície lisa, sove a massa ainda morna.

Faça cobrinhas e corte elas em quadradinhos.

Coloque pra cozinar numa panela com um fio de óleo e uma pitadinha de sal.

Assim que eles terminarem de subir, desligue o fogo e escorra a água.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21169-nhoque-facil-e-rapido.html>