

NHOQUE RECHEADO COM QUEIJO MUSSARELA

INGREDIENTES

1 kg de batatas cozidas e amassadas
1 ovo
50 g de queijo parmesao ralado
2k de farinha de trigo
sal a gosto
500 g de queijo mussarela cortado em quadradinhos medios
1 molho de tomate refogado
200 g de queijo mussarela ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e amasse com espremedor
coloque o queijo parmesão e o ovo, misture bem.
Acrescente o sal a gosto.
Aos poucos, coloque a farinha até a massa desgrudar das mãos.
Depois que a massa desgrudar das mãos, divida-os em bolinhas médias.
Enrole como uma bola, com o dedão da mão, faça um buraco que caiba o queijo cortado em quadradinhos médios.
Coloque o queijo e enrole até virar uma bola.
Em água fervente, com um pingo de óleo, coloque para cozinhar.
Quando a massa subir, o nhoque está pronto.
Faça o molho de sua preferência e depois coloque o queijo mussarela ralado.
Leve ao forno a 180° C, em 5 minutos, tire do forno e sirva bem quentinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22601-nhoque-recheado-com-queijo-mussarela.html>