

NHOQUE DE FORNO DE MANDIOCA E BATATA

INGREDIENTES

6 batatas grandes
1 mandioca média
1 ovo inteiro
1 colher de margarina (derretida)
50 g de queijo ralado
8 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento (pó royal)
250 ml de leite fervente
200 g de mussarela
200 g de presunto
1 pacote de molho de tomate pronto
pitada de sal
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas junto com a mandioca, amasse-as e reserve.

Derreta a margarina e coloque junto ao ovo a massa.

Coloque o queijo ralado (qualquer queijo, pode ser mineiro, parmesão) e vá misturando tudo.

Coloque o leite aos poucos, e vai acrescentando a farinha também aos poucos.

Acrescente uma pitada de sal e o fermento, por último.

Unte uma assadeira com margarina e farinha, e cubra com metade da massa, coloque o molho de tomate por cima e depois o presunto. Agora coloque mais uma camada da massa, e mais uma camada de molho, uma camada de mussarela e salpique com orégano no fim.

A montagem é como se fosse a montagem de uma lasanha e essa medida que usei foi para uma assadeira média, para duas pessoas.

Leve ao forno médio e deixe por uns 30 minutos ou até que a mussarela derreta e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23797-nhoque-de-forno-de-mandioca-e-batata.html>