NHOQUE DE MANDIOCA COM IOGURTE

INGREDIENTES

1/5 kg de mandioca

2 fatias de queijo mussarela

1/2 copo de iogurte natural integral

1 e 1/2 copo de farinha de trigo (caso precise, pode aumentar ou diminuir a quantidade)

1 colher de sal

1 colher (chá) de óleo

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca adicionando 1/2 colher de sal na água, escorra a agua e amasse ainda quente.

Quando a mandioca estiver morna, adicione o queijo, o iogurte e a farinha aos poucos amassando bem (a farinha deve ser suficiente para deixar a massa soltando da mão).

Coloque a massa sobre uma superfície enfarinhada e faça rolinhos cortando a massa.

Coloque 2 litros de água para ferver, adicionando a outra metade do sal.

Quando levantar fervura, vá colocando os nhoques aos poucos, retirando-os com uma escumadeira assim que boiarem colocando-os em água gelada para parar o cozimento.

Retire os nhoques da água gelada, escorra.

Sirva com o molho de sua preferência.

Em minha casa, faço um molho com tomates, cebola e carne moída.

Coloque os nhoques no refratário, cubra com o molho e e queijo mussarela a vontade e asse por 10 minutos no forno preaquecido.

Bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24660-nhoque-de-mandioca-com-iogurte.html