

NHOQUE DE BATATA MARAVILHOSO

INGREDIENTES

6 batatas grandes
4 colheres (sopa) de maionese
farinha até a massa desgrudar das mãos
sal a gosto
1 pacote de molho de tomate
1 caixa de creme de leite
queijo prato

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e coloque para cozinhar em uma panela com água e sal a gosto.
Depois de cozidas, coloque as batatas em uma tigela e misture com a maionese.
Acrescente farinha e misture até a massa desgrudar das mãos.
Modele rolinhos com a massa e corte em pequenos pedaços (aproximadamente 1 cm).
Cozinhe-os em água fervente e retire-os quando subirem a superfície.
Em uma panela, despeje o molho de tomate, o creme de leite, um pouco de sal e deixe esquentar.
Em uma travessa, coloque os nhoques e despeje o molho por cima.
Finalize com algumas fatias de queijo prato.
Leve ao forno por 10 minutos apenas para gratinar o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26337-nhoque-de-batata-maravilhoso.html>