

# 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>