

NHOQUE ITALIANO PRÁTICO

INGREDIENTES

500 g de nhoque pronto, pré-cozido

extrato de tomate

1 colher de sopa de mostarda

1 cebola picada

1 colher de sopa de alho picadinho

carne picada em cubinhos

cheiro verde

2 tomates picados em cubinhos

mussarela ralada

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Ferva 1 litro e meio de água.

Coloque a massa pré-cozida e deixe cozinhar por, no máximo 2 minutos.

Retire e coloque a massa em um refratário.

Acrescente o molho, cubra com um pouco de mussarela ralada e saboreie!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28086-nhoque-italiano-pratico.html>