

NHOQUE BOMBONATI

INGREDIENTES

3 xícaras de leite tipo A

2 colheres de salsinha picada

2 caldos de galinha em tabletes

sal a gosto

6 colheres de maionese de boa qualidade

3 xícaras de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Ferva o leite com a salsa, a maionese, os dois caldos de galinha, a salsinha e o sal até dissolver tudo.

Assim que dissolver e ferver tudo coloque de uma só vez a farinha de trigo.

Mexa bem até virar uma bola de massa, aí volte ao fogo por mais algum tempinho para cozinar direito a farinha.

Deixe ficar morna e faça rolinhos cortando em cubos de mais ou menos 1 cm.

Ferva a água em uma panela grande com uma pitada de sal.

Coloque os nhoques para cozinar, assim que boiarem estão no ponto.

Tire-os e sirva com o molho que melhor lhe convier.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30375-nhoque-bombonati.html>