

NHOQUE DE MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

- 1 kg de mandioquinha
- 1 kg de farinha de trigo sem fermento
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de manteiga/margarina
- sal a gosto
- opcional 1 peça de queijo provolone ou queijo fresco

MODO DE PREPARO

Com a mandioquinha fazer um purê consistente. Misturar ao purê a farinha, ovos e manteiga. Misturar e sovar a massa até que não grude nas mãos. Fazer rolinhos e cortar no formato do nhoque. Colocar em água fervente e retirar assim que subirem.

Opcional: Cortar o queijo provolone ou queijo fresco em cubos mais ou menos do tamanho do nhoque misturar ao prato pronto. Colocar o molho de sua preferência.

Dica: Colocar o molho quente em cima do nhoque já no prato com o queijo para derreter o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33605-nhoque-de-mandioquinha.html>