

NHOQUE FÁCIL E GOSTOSO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de leite
2 xícaras de farinha de trigo
2 ovos
2 colheres de margarina
1 tablete de caldo knor (frango ou carne)

MOLHO:

Molho: 3 colheres de shoyu
1/2 cebola picada
1 tablete de caldo de legumes
2 tomates grandes picados sem sementes
2 colheres de sobremesa de extrato de tomate
1 colher de margarina
cheiro verde e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Dissolva o caldo knorr em 1/2 xícara de leite quente (das 2 xícaras da receita), levar ao liquidificador e bater tudo acrescentando a farinha aos poucos.

Levar ao fogo até formar uma massa desgrudando da panela e das mãos.

Esperar esfriar, enfarinhar uma pedra, moldar os rolinhos, cortar e cozinhar até flutuar na água fervendo.

MOLHO:

Molho: Coloque na panela o caldo de legumes, a cebola picada, uma colher de margarina e duas colheres de óleo.

Deixe dourar no fogo baixo e acrescente o molho shoyu e os tomates picados sem as sementes.

Em seguida acrescente o extrato de tomate, a pimenta-do-reino e 1/2 xícara de água de água.

Quando engrossar desligue o fogo e coloque o cheiro verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34818-nhoque-facil-e-gostoso.html>