

NHOQUE FÁCIL, DIRETO NO MOLHO

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (chá) alho picado
6 colheres (sopa) de cebola picadinha
1 kg de batata cozida e espremida
1 xícara de amido de milho
2 gemas
1 sachê de tempero para aves (em pó)
salsinha picadinha a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a margarina e frite o alho e a cebola.

Adicione a batata já cozida e espremida, o amido de milho, as gemas, o sachê de tempero, a salsinha e o sal.

Leve ao fogo baixo, mexa sempre até a massa estar bem cozida (aproximadamente 5 minutos).

Retire do fogo e deixe amornar.

Em uma superfície lisa, polvilhada com amido de milho, enrole pedaços da massa fazendo vários rolinhos compridos. Com uma faca, corte os nhoques (aproximadamente 1 cm de tamanho), se quiser faça bolinhas.

Aí é só servir com o molho de sua preferência. Se quiser, pode ferver junto com o molho, mas não é necessário pois a massa já está cozida.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34910-nhoque-facil-direto-no-molho.html>