

NHOQUE DE FORNO SIMPLES E DELICIOSO

INGREDIENTES

1 kg de batatas cozidas e amassadas
2 ovos
2 colheres sopa de margarina com ou sem sal
3 colheres sopa de queijo ralado
sal a gosto
6 colheres sopa de farinha de trigo
1 colher de maisena
margarina e farinha trigo para untar o refratário
2 cebolas médias raladas
tempero a gosto para carne
600 g carne moída
mussarela para cobrir
alho frito daqueles de saquinho pra decorar opcional

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um refratário grande coloque a batata cozida e já amassada.

Acrescente primeiro a margarina porque assim ela derrete com o calor da batata, os ovos, o queijo ralado, o sal e a farinha de trigo.

Antes de acrescentar a maisena dissolva em um pouquinho de leite e coloque junto com os outros ingredientes, misture e mexa bem, reserve.

CARNE:

Carne: Em uma panela coloque azeite e acrescente as cebolas já raladas.

Deixe fritar um pouco (sem dourar), em seguida coloque a carne moída e tempere a seu gosto.

Deixe cozinhar um pouco, em seguida coloque o molho de tomate e deixe ir cozinando junto com a carne.

Não deixe um molho muito grosso pois na hora de assar seca muito.

Unte uma assadeira de sua preferência.

Coloque um pouco do nhoque e coloque toda a carne pronta com molho e por último o restante da massa.

Cubra com mussarela e coloque alho frito.

Por último regue um pouquinho de azeite pra não secar a mussarela.

Deixe em fogo médio de 25 a 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35604-nhoque-de-forno-simples-e-delicioso.html>