

NHOQUE DE PÃO ECONÔMICO

INGREDIENTES

250 ml de leite

250 ml de água

5 pães amanhecidos

1 ovo

1/2 xícara de queijo ralado (opcional)

3 colheres de maionese (opcional)

1 massa de tomate

400 g de carne moída

sal, pimenta e cheiro verde a gosto

trigo até dar ponto

cebola a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o leite e a água no liquidificador, pique os pães e vá adicionando aos poucos, depois coloque o ovo, e um pouco de sal.

Coloque todo o conteúdo do liquidificador em uma vasilha.

Adicione o queijo ralado, a maionese e vá dando ponto na massa com trigo.

Você saberá que a massa está boa quando ela não grudar mais na sua mão, porém cuidado para não deixar a massa pesada.

Não há necessidade de sovar.

Faça tirinhas e vá cortando do formato ao seu gosto.

Encha uma panela de pressão com água e espere ferver.

Assim que ferver vá adicionando a massa aos poucos, dentro de alguns minutos ela irá subir.

Retire as que estiverem boiando.

Em uma panela separada, coloque a cebola, doure um pouco e coloque a carne moída.

Vá mexendo até ela cozinhar.

Jogue o molho de tomate e os temperos.

Coloque um pouco de açúcar no molho para tirar a acidez.

Jogue o molho sobre a massa e saboreie.

Se desejar polvilhe mussarela ou parmesão.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37285-nhoque-de-pao-economico.html>