

NHOQUE SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

NHOQUE:

Nhoque: 2 xícaras de leite
6 colheres de sopa de maionese
2 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de cheiro verde picado

MOLHO:

Molho: 500 g de carne moída
1 cebola picada
1 tomate picado
alho
pimentão
cheiro-verde
molho de tomate

MODO DE PREPARO

Coloque o leite para ferver.

Acrescente a maionese e o cheiro verde e dissolva bem.

Acrescente a farinha de trigo sempre mexendo pra não empelotar.

Cozinhar até soltar do fundo da panela.

Coloque a massa sobre uma mesa enfarinhada.

Enquanto esfria a massa preparar o molho, fritar a carne, acrescentar cebola, alho, tomate, cheiro verde, pimentão e molho de tomate.

Corte cada rolinho em pedaços e faça bolinhas.

Leve ao fogo uma panela com bastante água temperada com sal.

Quando a água levantar fervura vá colocando os nhoques na água até eles começarem a subir.

Escorra bem e coloque o nhoque em um refratário.

Despeje o molho por cima do nhoque e salpique queijo ralado .

Sirva quente.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37465-nhoque-super-facil.html>