

NHOQUE DE BATATA RECHEADA COM QUEIJO E PRESUNTO

INGREDIENTES

1 kg de batatas cozidas
3 ovos
2 colheres de sopa de maisena
2 colheres de sopa de queijo ralado
2 colheres de sopa de margarina
1 xícara de leite fervendo
fatias de queijo e presunto
molho de tomate
queijo para polvilhar

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, passe no espremedor ou amasse.

Misture todos os ingredientes na massa de batata, por último o leite fervendo.

Despeje a metade da massa num refratário.

Coloque sobre a massa uma camada de fatia de queijo e outra camada de fatia de presunto, cubra com o restante da massa.

Leve para assar em forno médio por uns 30 minutos.

Retire do forno, faça furos com um garfo sobre a massa.

Despeje sobre a massa molho de tomate e polvilhe com queijo ralado.

Retorne ao forno para gratinar.

Retire do forno e está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38082-nhoque-de-batata-recheada-com-queijo-e-presunto.html>