

NHOQUE DE FORNO DA VOVÓ

INGREDIENTES

1 kg de batata

1 copo de requeijão

150 g de mussarela

2 ovos

1 colher (sopa) de manteiga

sal a gosto

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

50 g de queijo ralado

molho a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e passe pelo espremedor.

Em uma bacia misture as batatas com ovos, manteiga, farinha e sal .

Amasse bem.

Em seguida, coloque a massa em um pirex e espalhe.

Cubra com requeijão, mussarela, molho e o queijo ralado.

O pirex será coberto com um papel alumínio e deve ficar 25 minutos no forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39822-nhoque-de-forno-da-vovo.html>