

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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