

# NHONQUE DA GIH

## INGREDIENTES

1 copo de farinha de trigo  
6 batatas  
2 colheres de leite em pó  
1 cebola inteira  
1 tomate  
1 pimentão  
1 kg de carne moída  
1 caldo de carne  
1 Molho de tomate  
300 g de queijo mussarela  
Coentro,pimenta desidratada e sal A gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas com o caldo de carne.

Depois esprema as batatas e acrescente a farinha de trigo e o leite em pó.

Faça tiras com a massa e depois corte em quadradinhos.

Ferva a água e vá jogando os quadradinhos, quando subir já está pronto.

Coloque os numa travessa (untada de azeite se quiser).

Refogue a carne moída, e vá acrescentando a cebola,o tomate e o pimentão.Jogue o molho de tomate e o coentro e a pimenta desidratada. Ponha o molho na travessa e cubra com a mussarela leve ao forno,tire assim que o queijo derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41769-nhonque-da-gih.html>