

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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