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 vai jogando os quadradinhos, quando subir já esta pronto.

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

Refogue a carne moída, e vai 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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