

NHOQUE DIFERENTE

INGREDIENTES

- 3 xícaras de leite
- 6 colheres de sopa de maionese
- 3 xícaras de farinha
- salsinha a gosto
- 1 tablete de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o leite, a maionese, o tablete de caldo de galinha e a salsinha até levantar fervura.

Tire do fogo e despeje a farinha de uma só vez, misturando rapidamente para não empelotar.

Volte ao fogo baixo, mexendo por mais 1 minuto.

Deixe a massa esfriar um pouco para facilitar o manuseio.

Faça "cobrinhas" sobre o mármore com farinha e corte em nhoques.

Cozinhe em água fervente com sal.

Escorra seu nhoque, cubra com o molho de sua preferência e aproveite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41870-nhoque-diferente.html>