

NHOQUE AO ALHO E ÓLEO

INGREDIENTES

500 g de massa pronta de nhoque

4 dentes de alho amassados

1/2 cebola picadinha

1/2 xícara de salsa picada

3 colheres de sopa de azeite

2 colheres de sopa de óleo

sal

MODO DE PREPARO

Prepare o nhoque e reserve. Numa panela coloque o azeite e o óleo, a cebola e refogue, quando murchar a cebola acrescente o alho, sempre mexendo pra não queimar.

Quando dourar tudo acrescente sal a gosto e o nhoque pronto, acrescente a salsa e mexa tudo com delicadeza, sirva com salada e acompanha bem uma carne assada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42044-nhoque-ao-alho-e-oleo.html>