

NHOQUE RÁPIDO COM ATUM E QUEIJO

INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de água
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 tablete de caldo de galinha
- Sal a gosto
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo sem fermento
- 350 g de batatas inglesa cozidas e amassadas
- 2 latas de atum desfiado
- 250 g de mussarela ralado
- 2 latas de molho de tomate pronto

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Coloque em uma travessa, um pouco do molho de tomate e aos poucos vá colocando os pedaços cortados. Quando chegar na metade, coloque mais molho e parte do atum e do queijo. Termine de colocar a massa. Finalize com o restante do molho, o atum e o queijo nessa sequência. Leve ao forno pré aquecido a 180°C para dourar e derreter o queijo. Depois é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42716-nhoque-rapido-com-atum-e-queijo.html>