

NHOQUES RECHEADOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de mandioquinha cozida e espremida

1 ovo

1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado ralado

1 tablete de Caldo de Galinha

RECHEIO:

Recheio: 1 colher (sopa) de óleo

1/2 cebola ralada

300 g de peito de frango cozido desfiado sem sal

1 tablete de caldo de galinha

500 ml de molho de tomate de sua preferência

queijo parmesão ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma tigela, junte a mandioquinha com o ovo levemente batido, o queijo parmesão ralado e o caldo de galinha. Misture bem até ficar uma massa uniforme.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, aqueça o óleo refogue a cebola. Junte o frango desfiado e o caldo de galinha. Cozinhe por cerca de 2 minutos e deixe esfriar. Modele pequenas porções da massa, abra e recheie com o frango. Feche a massa, dando o formato de bolinha. Faça isso com o restante da massa. Distribua em um refratário grande, cubra com o molho de tomate e polvilhe o queijo ralado. Leve ao forno médio (180°C), por cerca de 10 minutos, para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43820-nhoques-recheados.html>