# NHOQUE DE MACAXEIRA

## INGREDIENTES

500 g de macaxeira cozida e amassada e passada em uma peneira

100 g de farinha de trigo sem fermento

2 ovos

2 colheres de sopa de azeite

sal a gosto

500 ml de molho de tomate de sua praferência

200 g mussarela ralada para levemente cobrir os nhoques

## MODO DE PREPARO

Pegue a macaxeira coloque em uma bacia.

Agregue o sal o azeite os ovos e misture bem.

Dê o ponto da massa com a farinha não necessariamente coloque toda a farinha.

Modele os nhoques de sua preferência.

Em uma panela com água fervente cozinhe os nhoques aos poucos para não baixar a temperatura da água.

Depois que eles boiarem tire da água, escorra.

Arrume-os em um prato regado com molho de tomate com o queijo mussarela por cima.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43843-nhoque-de-macaxeira.html