

FALSO NHOQUE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:500 ml de leite
2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 ovos
2 colheres de sopa de margarina
1/2 colher de chá de sal
1 litro de água fervente para cozinhar

MOLHO:

Molho:1 copo de molho de tomate pronto
1 alho amassado
1/2 cebola picadinha
1 colher de sopa de manteiga
sal
pimenta-do-reino
salsinha e cebolinha
mussarela fatiada
queijo ralado

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Em uma panela, coloque a manteiga e refogue o alho e a cebola.
Coloque o molho de tomate, acrescente uma xícara de café de água.
Coloque o restante dos temperos e deixe refogar com a panela tampada.
Em um refratário coloque o nhoque jogue o molho por cima e cubra com mussarela e queijo ralado.
Leve ao forno até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44199-falso-nhoque.html>