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 cha 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 cafe 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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