

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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