NHOQUE AO MOLHO DE LIMÃO

INGREDIENTES

500 g de nhoque

1 cebola picada ou ralada

2 colheres (sopa) manteiga ou azeite

500 ml de creme de leite (fresco ou comum)

sal

pimenta

noz-moscada

1 limão siciliano

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa conforme instruções da embalagem.

Usar somente água fervente e sal. Numa frigideira, refogue a cebola na manteiga (ou azeite) e adicione o creme de leite com sal e pimenta. Deixe cozinhar por 3 minutos, mexendo às vezes. Adicione então suco de meio limão. Assim que a massa ficar pronta, despeje-a sobre o molho e finalize com raspas da outra metade do limão e noz-moscada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44329-nhoque-ao-molho-de-limao.html