

NHOQUE DE FARINHA DE TRIGO

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 copo de leite

1 pitada de sal

4 ovos

1 colher (sopa) de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Desmanche a farinha no leite com o sal e leve para cozinhar.

Deixa esfriar e amasse com os ovos e o queijo ralado.

Faça uns rolinhos , cortando pedaços de 3 cm a 4 cm.

Cozinhe-os em água fervente levemente salgada.

Quando vierem à superfície estarão cozidos.

Depois de escorridos coloque-os num prato e sirva-os com molho de tomates ou à bolonhesa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44721-nhoque-de-farinha-de-trigo.html>