

NHOCÃO DA DONA AIDA

INGREDIENTES

- 1 kg batata
- 8 colher de farinha trigo
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 pires de queijo ralado
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Espremer a batata enquanto quente.

Colocar as 8 colheres de farinha, ovo, manteiga e sal e fazer a massa.

Abrir um guardanapo e forrar de farinha (pano fino).

Abrir a massa com a mão e forrar de mozzarella.

Enrolar a massa como rocambole e, depois, enrolar no pano para cozinhar.

Amarrar as pontas e cozinhar em água fervendo por 15 minutos.

Servir como nhoque.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47070-nhoco-da-dona-aida.html>