

NHOQUE DE ARROZ DA LETINHA

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz cozido

1 xícara de leite

1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 ovo

1 colher de manteiga

3 colheres de queijo ralado

sal a gosto

salsinha a gosto

queijo prato ou mussarela para rechear

MODO DE PREPARO

Bater tudo no liquidificador, menos a farinha.

Coloque em uma panela, junte a farinha e leve ao fogo para cozinhar, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela.

Deixe esfriar e faça bolinhas recheando com pedaços de queijo, coloque em um pirex.

Cubra com molho vermelho e queijo ralado por cima.

Leve ao forno para gratinar ou no micro-ondas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47097-nhoque-de-arroz-da-letinha.html>