

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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