

NHONQUE RECHEADO

INGREDIENTES

1 kg de batatas cozidas e espremidas
10 colheres de sopa de farinha de trigo
2 ovos
1 pitada de sal
1 pitada de noz moscada.
água fervente com sal e óleo
molho pronto
queijo mussarela ralado
1 peito de frango cortados em cubos

MODO DE PREPARO

Coloque no fogo uma panela com água.

Deixe ferver.

Cozinhe o frango.

Depois de cozido coloque em um pirex com o molho pronto, reserve.

Misture os ingredientes da massa em uma tigela até formar uma massa lisa e homogênea.

Depois corte pequenos cubos, coloque na água fervente, quando subirem retire, coloque no pirex junto com o molho.

Acrescente o queijo ralado.

Leve ao forno para aquecer por 15 minutos.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47121-nhonque-recheado.html>