

# NHOQUE FÁCIL DE MANDIOCA

## INGREDIENTES

1 kg de mandioca  
2 ovos  
3 xícaras de trigo  
200 g de mussarela ralada  
sal a gosto  
1 colher de óleo  
usar molho de sua preferência

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca até amolecer.

Amasse-a ainda quente.

Acrescente os ovos e o trigo.

Misture até formar uma massa homogênea.

Dica: acrescente duas beterrabas cozidas em metade da massa para dar uma cor diferente e ficar mais nutritivo.

Em uma superfície lisa espalhe a massa e faça tiras enroladas.

Corte as tiras em quadradinhos.

Ferva água em uma panela com uma colher de óleo e uma pitada de sal.

Coloque os quadradinhos de massa na panela que ficaram no fundo da mesma.

Quando subirem tire-os com uma escumadeira e escorra no escurridor de macarrão.

Em uma forma coloque o nhoque e misture ao molho de sua preferência.

Polvilhe com mussarela ralada e orégano e leve ao forno por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47418-nhoque-facil-de-mandioca.html>