

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 cara 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 escorredor 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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