

NHOQUE DE MAIONESE

INGREDIENTES

1 kg de batata
1 gema
3 xícaras (chá) farinha de trigo
4 colheres (sopa) maionese
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e esprema ainda quente.

Junte todos os ingrediente misturando tudo muito bem. Coloque água para ferver uns 2 litros e sal.

Passe a massa pela nhoqueira jogue na água fervendo quando as bolinhas subirem retire e jogue o molho de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47454-nhoque-de-maionese.html>