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 aguá para ferver uns 2 litros e sal.

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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