NHOQUE DE PANO DE PRATO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:100 g de mussarela

100 g de presunto

COBERTURA:

Cobertura:Molho de sua preferência

MODO DE PREPARO

Espremer as batatas, colocar num recipiente acrescentar o restante dos ingredientes misturar bem.

Colocar num pano de prato a metade da massa e abrir com uma colher, colocar 50 g de mussarela e 50 g de presunto enrolar como um rocambole.

Depois amarrar bem as pontas e colocar em água fevente durante 20 minutos.

Colocar num refratário colocar molho de sua preferência.

Se quiser salpicar queijo ralado é maravilhoso.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47608-nhoque-de-pano-de-prato.html