

# 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 fervente durante 20 minutos.

Colocar num refratário colocar molho de sua preferência.

Se quiser salpicar queijo ralado é maravilhoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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