

NHOQUE SEM BATATAS

INGREDIENTES

3 xícaras de (chá) de farinha de trigo

2 colheres (chá) de açúcar

1 pitada de sal

1 tablete de caldo de carne

alho a gosto

cebola a gosto

pimenta a gosto

óleo a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela ferva aguá com sal e óleo e deixa-a fervendo.

Em uma travessa misture todos os ingredientes, mexa bem até a massa ficar bem consistente e homogênea.

Depois é só pegar com uma colher de chá de pouquinho em pouquinho a massa e colocar na água fervendo, quando o nhoque tiver pronto ele vai subir na panela e ficar boiando, já é hora de retirá-lo, coloque-o em uma travessa e prepare o molho a seu gosto, servindo ainda quente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49288-nhoque-sem-batatas.html>