NHOQUE DE INHAME VEGETARIANO

INGREDIENTES

2 inhames sem casca

1 abobrinha pequena

1 cenoura

2 batatas

2 espiga de milho fresco ou 1 unidade se for enlatado

1 cebola pequena

1 dente de alho

3 colheres de molho de tomate (de preferência caseiro)

farinha de trigo até dar o ponto

Sal a gosto

Temperos variados a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o inhame e reserve

Corte em cubinhos a batata, cenoura e a abobrinha, depois refogue com alho e cebola e sal a gosto, reserve

Amasse o inhame e vá colocando farinha de trigo aos poucos até conseguir obter uma massa que dê para fazer cobrinhas

Depois de feitas, corte

Refogue os nhoques na cebola no alho

Coloque juntamente com o nhoque os legumes refogados junto com o molho te tomate

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4945-nhoque-de-inhame-vegetariano.html