

# TUFINHO

## INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo  
1 xícara de leite  
1 colher de chá de sal  
2 colheres de chá de fermento em pó  
queijo ralado a gosto  
orégano e salsinha a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, misture todos os ingredientes.

Faça um molho de sua preferência (pode ser somente molho de tomate ou bolonhesa) e coloque bastante água.

Com uma colher de chá, vá pingando pequenas bolinhas da massa nesse molho.

Lembre-se de sempre adicionar mais água, pois a massa vai deixando o molho bem grosso.

Depois de pingar toda a massa, deixe cozinhar por uns 5 minutos, mexendo bem para não grudar no fundo.

O Molho fica bem cremoso, com as bolinhas lembrando nhoque.

Sirva puro, com queijo ralado, ou com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51332-tufinho.html>