NHOQUE DE MORANGA DA FÁTIMA

INGREDIENTES

1 moranga de mais ou menos 2 kg (madura)

2 ovos inteiros

sal a gosto

pimenta

2 dentes de alho amassado

1 maço de cheiro verde

1 colher de sopa de manteiga

farinha de trigo quanto necessário (mais ou menos 2 xícaras de chá)

MODO DE PREPARO

Descascar e cortar a moranga e cozinhar até que que fique macia.

Retire do fogo, passe no espremedor de batata e deixe esfriar.

Retirar a água que se forma em cima da massa e acrescente os ovos inteiros, mexendo bem, o sal, a pimenta, o alho, a manteiga o cheiro verde.

Coloque uma panela de água para ferver.

Em seguida acrescente a farinha de trigo à massa até que chegue ao ponto de pingar com uma colher de chá a massa na panela de água fervendo e ele suba sem desmanchar, acomode em uma travessa.

Em seguida coloque o molho e o queijo ralado, leve ao forno para gratinar uns 10 minutos.

Este nhoque é maravilhoso.

Sirva com molho de sua preferência (carne, linguiça, branco etc.)

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51712-nhoque-de-moranga-da-fatima.html