NHOQUE COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

NHOQUE:

Nhoque:1/2 kg de batata cozida e amassada

1 ovo

Mais ou menos 1 xícara de farinha de trigo

100 g de queijo ralado

1 xícara de leite

1 colher de sopa de manteiga

MOLHO:

Molho:500 g de carne moída

3 cebolas médias

4 tomates médios

1 dente de alho

Temperos a seu gosto

MODO DE PREPARO

NHOQUE:

Nhoque:Em uma vasilha misture todos os ingredientes até formar uma massa que dê para modelar as bolinhas.

Coloque em um panela grande com água fervendo para cozinhar os nhoques, quando subirem é só colocar em um refratário e colocar o molho.

MOLHO:

Molho:Frite bem a carne moída.

Bata os outros ingredientes no liquidificador e coloque na carne já frita.

Deixe cozinhar até ficar bem espesso.

Se quiser colocar mais um queijo ralado por cima e levar ao forno para gratinar, fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53186-nhoque-com-carne-moida.html