

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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