NHOQUE SEMPRE

INGREDIENTES

1 litro de leite

1 litro de água

8 colher de maionese

4 colheres de caldo de galinha

4 xícaras de queijo ralado

5 xícaras de molho de tomate

5 xícaras de farinhas de trigo

MODO DE PREPARO

Coloque a água e o leite para ferver.

Junte a maionese e o restante dos ingredientes.

Deixe ferver, por último a farinha de trigo e mexa bem até solta da panela.

Tire do fogo e coloque cheiro verde a gosto.

Enrole e corte o nhoque.

Coloque na forma que vai servir

Coloque o molho de tomate sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53963-nhoque-sempre.html