

NHOQUE DE INHAME VEGETARIANO

INGREDIENTES

2 inhames sem casca
1 abobrinha pequena
1 cenoura
2 batatas
2 espiga de milho fresco ou 1 unidade se for enlatado
1 cebola pequena
1 dente de alho
3 colheres de molho de tomate (de preferência caseiro)
farinha de trigo até dar o ponto
Sal a gosto
Temperos variados a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o inhame e reserve

Corte em cubinhos a batata, cenoura e a abobrinha, depois refogue com alho e cebola e sal a gosto, reserve

Amasse o inhame e vá colocando farinha de trigo aos poucos até conseguir obter uma massa que dê para fazer cobrinhas

Depois de feitas, corte

Refogue os nhoques na cebola no alho

Coloque juntamente com o nhoque os legumes refogados junto com o molho de tomate

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4945-nhoque-de-inhame-vegetariano.html>