

# NHOQUE FÁCIL DA ANDREZA

## INGREDIENTES

### Nhoque

1 Kg de batatas cozidas e amassadas

3 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de leite integral

2 ovos

sal a gosto

### Molho

500 g de carne moída

1 cebola pequena

2 dentes de alho amassados

salsinha a gosto

sal e pimenta a gosto

1/2 xícara de azeitonas sem caroços e picadas

2 sachês de molho de tomate

## MODO DE PREPARO

Leve as batatas cozidas e amassadas para um recipiente grande e acrescente o leite, os ovos e o sal a gosto, misture bem

Espalhe farinha na mesa e faça rolinhos com a massa utilizando as mãos e depois corte em cubinhos com uma faca

Coloque os cubinhos aos poucos e retire para que não grude, repita o processo até que cozinhe todos

Refogue alho e a cebola e depois acrescente a carne moída

Acrescente as azeitonas cortadas e tempere com sal e pimenta a gosto

Por último, acrescente o molho e a salsinha a gosto

Em um refratário de sua preferência, coloque os nhoques e cubra

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5232-nhoque-facil-da-andreza.html>