

NHOQUE DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

2 latas de milho

50 g de amido de milho

480 ml de leite

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

100 g de queijo parmesão ralado

20 ml de azeite

340 g de molho de tomate napolitano

MODO DE PREPARO

Coloque o milho no liquidificador junto com o leite e bata

Passo o líquido por uma peneira

Em uma panela coloque o milho passado pela peneira, o azeite, o amido de milho, o queijo, sal e a pimenta a gosto

Leve ao fogo, mexendo sempre, até que a massa solte do fundo; deixe esfriar

Faça bolinhas com a massa

Em uma frigideira, aqueça o azeite e salteie os nhoques

Acrescente o molho napolitano

Sirva com queijo ralado e salsa

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10991-nhoque-de-milho-verde.html>