NHOQUE DE ABÓBORA

INGREDIENTES

500 g de abóbora

noz-moscada a gosto

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

1 gema de ovo

50 g de queijo parmesão ralado

3 colheres (sopa) de farinha de trigo (ou até dar o ponto da massa desgrudar)

MODO DE PREPARO

Corte a abóbora em pedaços e coloque para assar no forno por 45 minutos

Retire a casca da abóbora amolecida

Amasse a poupa da abóbora até formar um purê

Envolva o purê em um pano limpo e esprema para retirar o excesso de líquido, esprema até ficar bem sequinho

Despeje o purê seco em um recipiente e tempere com sal, pimenta e noz

Acrescente a gema de ovo e o queijo parmesão ralado, misturando para encorporar à massa

Adicione a farinha de trigo aos poucos e com delicadeza

Com auxílio de uma colher, vá retirando pedaços da massa e fazendo bolinhas com as mãos para formar

Cozinhe em água fervente até as bolinhas subirem

Servir com molho de sua preferência

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11343-nhoque-de-abobora.html