

# NHOQUE – BASE TRADICIONAL ITALIANA

## INGREDIENTES

1 kg de batata  
1 ovo  
300 g de farinha de trigo (aproximadamente)  
70 g de manteiga  
50 g de queijo parmesão ralado  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas com casca; descasque ainda quente.

Amasse as batatas.

Acrescente o ovo, a manteiga e o queijo ralado.

Acrescente a farinha aos poucos até soltar das mãos.

Ferva uma panela grande de água com um pouco de sal.

Em um outro recipiente grande coloque água e gelo.

Na panela de água fervente com sal, coloque as porções de nhoque; quando subir na água, retire e escorra rapidamente.

Coloque os nhoques escorridos no recipiente com água e gelo; depois coloque em um escorredor.

Após, com toda a massa pronta, faça o molho de sua escolha; coloque o nhoque por uns 5 minutos na panela para pegar o sabor do molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14089-nhoque-base-tradicional-italiana.html>