

NHOQUE DE BATATA-DOCE COM FARINHA DE ARROZ E DE GRÃO-DE-BICO

INGREDIENTES

500 g de batata-doce

1 xícara de farinha de arroz

1/2 xícara de farinha de grão-de-bico

1 gema

3 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata-doce até ficar mole; escorra e deixe-a esfriar.

Em uma vasilha, coloque as batatas e todos os outros ingredientes; misture bem até ficar uma massa homogênea.

Em uma superfície limpa, adicione farinha de arroz e divida a massa em partes.

Faça rolinhos e corte os nhoques.

Em uma panela com água fervente e sal, coloque os nhoques e deixe-os até que boiem; quando boiarem estarão prontos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14203-nhoque-de-batata-doce-com-farinha-de-arroz-e-de-grao-de-bico.html>