NHOQUE DE 3 BATATAS

INGREDIENTES

500 g de batata asterix

500 g de batata doce

500 g de batata baroa

1 e 1/5 colher (sopa) de manteiga

2 colheres (chá) de sal

1 ovo inteiro e 1 gema

1 e 1/5 xícara (chá) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas juntas e esprema ainda quente.

Junte a manteiga e o sal, misture bem e deixe esfriar completamente.

Coloque uma panela com 5 litros de água para ferver com fio de óleo.

Depois que a mistura estiver fria, acrescente os ovos e a farinha, misture bem sem bater.

Coloque a massa no saco de confeitar e esprema sobre a panela e vá cortando os choques com o auxílio de uma faca.

Retire imediatamente com uma escumadeira os choques que forem subindo.

Coloque diretamente no molho de sua preferência. Sirva com queijo ralado.

Rende quase 2 kg de massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15348-nhoque-de-3-batatas.html