

NHOQUE DE BATATAS

INGREDIENTES

1 batata grande
1 batata doce grande
sal
trigo até dar ponto
1 ovo

MODO DE PREPARO

tire a casca das batatas e coloque-as em uma panela com água.

cozinhe até ficarem desmanchando.

depois de cozidas, esmague-a e adicione o sal, o ovo e coloque o trigo até ficar uma massinha lisa sem grudar!

obs: o nhoque não deve ter muita farinha para não perder o gosto.

coloque a massa em uma bancada enfarinhada.

faça tubinhos e corte do tamanho desejado.

ferva a água com sal e um fio de óleo, quando estiver borbulhando coloque os nhoques.

assim que eles começarem a subir, estarão prontos.

coloque uma bacia com água fria e o escorredor dentro.

tire os nhoques prontos e coloque no escorredor em contato com a água gelada para dar choque térmico.

escorra bem e coloque o molho de sua preferência!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16233-nhoque-de-batatas.html>