

NHOQUE DE BATATA

INGREDIENTES

6 batata grandes
Farinha de trigo suficiente para não grudar
1 colher (sopa) de manteiga
1 gema de ovo
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, cozinhe as batatas.

Depois das batatas cozidas e descascadas, amasse com um garfo e misture junto as batatas a gema de ovo, colher de manteiga e o sal.

Espere a massa amornar e vá acrescentando a farinha de trigo, até dar liga (cerca de 3 xícaras de farinha).

Coloque a farinha numa mesa e vá pegando pequenas porções da massa, e fazendo tiras com cerca 5 cm de largura.

Corte as tiras no formato de nhoque.

Depois que estiver tudo cortado, em uma panela com água fervendo, coloque pequena porções do nhoque para cozinhar.

Quando as bolinhas subirem, tire da água com uma escumadeira e coloque em um recipiente que pode ir ao forno.

Depois do nhoque cozido, misture o molho desejado, vermelho ou branco.

Coloque no forno preaquecido por 15 minutos em 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16559-nhoque-de-batata.html>