NHOQUE DE BATATAS DO WILLIAM

INGREDIENTES

2 kg de batata asterix

Cerca de 1/2 litro de leite

Cerca de 1 kg de farinha de trigo

Sal a gosto

Água o suficiente para cozinha as batatas

Gelo o suficiente para esfriar

Azeite ou óleo

MODO DE PREPARO

Lave as batatas, descasque-as e corte-as em rodelas para facilitar o cozimento.

Em uma panela adequada, coloque as rodelas de batata e adicione água o suficiente e sal a gosto, tampe e leve ao fogo para cozinhar até chegar ao ponto de cozimento.

Em um escorredor, escorra as batatas (ou retire com uma escumadeira da água direto para uma peneira ou espremedor de batatas).

Passe pela peneira com a ajuda de um soquete ou passe pelo espremedor.

Observação: não desperdice a água usada para o cozimento da batata.

Em outa panela, coloque as batatas já processadas, ligue o fogo baixo ou médio e adicione o leite aos poucos até que chegue ao ponto de purê.

Acerte o sal e deixe borbulhar.

Nesse momento, adicione farinha de trigo o suficiente para que a massa fique consistente a ponto de massa de coxinha.

Quando começar a se soltar do fundo da panela, estará no ponto de cozida, e portanto, retire do fogo.

Em uma mesa ou bancada limpa e enfarinhada, despeje a sua massa e deixe esfriar por alguns minutos.

Sove-a com as mãos até ficar homogênea e divida em várias partes iguais.

Com as mãos, estique a massa sobre a bancada, e com o auxílio de uma espátula corte a massa em tamanhos iguais do tamanho da ponta de um dedo.

Observação: a massa deve estar sempre enfarinhada para não agarrar na mesa.

Na panela que foram cozidas as batatas, utilize a água do cozimento e mais um pouco para completar, e coloque para ferver.

Reserve uma vasilha com gelo o suficiente para esfriar toda a sua massa.

Quando abrir fervura, vá colocando as bolinhas de nhoque aos poucos e deixe subir; quando começar a subir, retire a massa (com cuidado) com o auxílio de uma escumadeira ou peneirinha.

Depois de esfriar toda a massa, escorra a está pronto.

Em seguida, faça o molho da sua preferência e sirva!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16803-nhoque-de-batatas-do-william.html