

NHOQUE RÁPIDO

INGREDIENTES

1 kg de batatas grandes, bem cozidas e espremidas

300 g de farinha de trigo

1 ovo

1 colher (café) de fécula de batata

você pode rechear a massa como quiser

MODO DE PREPARO

Em uma superfície lisa e enfarinhada, coloque as batatas espremidas fazendo uma cova no meio (tipo vulcão).

Jogue o ovo, a fécula e a farinha e sove bem por uns 5 minutos.

Modele a massa sob uma superfície enfarinhada e corte em cubinhos.

Se a massa for recheada, certifique-se de fechar bem para não abrir durante o cozimento.

Cozinhe em água fervente com sal até que os nhoques subam à superfície.

Assim que subir, já pode retirar e escorrer.

Sirva com molho de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/17309-nhoque-rapido.html>