

## NHOQUE SIMPLES

### INGREDIENTES

500 g de batata branca

200 g de farinha de trigo tipo 1 (ou o quanto for necessário para dar a liga)

sal a gosto

### MODO DE PREPARO

Enquanto prepara o nhoque, coloque uma panela de água com sal para ferver.

Cozinhe as batatas e faça um purê com elas, deixe esfriar um pouco.

Coloque o sal.

Acrescente a farinha aos poucos, até que seja o ideal para a massa ser manuseada.

Forme tiras, rolando uma bolinha de massa com as mãos em uma superfície enfarinhada.

Corte as tiras em pequenos cubos.

Coloque os cubos de nhoque na água fermentada, quando eles estiverem prontos vão emergir na superfície.

Vá retirando os cubos da água quente e coloque-os dentro de uma vasilha com água gelada ou com gelo.

Quando estiverem prontos, coloque-os em uma forma, acrescente um molho de sua preferência e coloque no forno até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17456-nhoque-simples.html>