

NHOQUE SABOROSO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras (chá) de batata rosa cozida

2 xícaras (chá) de leite

2 ovos

3 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (chá) de sal

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

Queijo parmesão ralado para polvilhar

MOLHO:

Molho: Tomate

Cogumelos

Carne

Cebola ou outro a seu gosto

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, coloque o leite, a batata cozida, a manteiga, o sal, os ovos e a farinha de trigo, e bata tudo até ficar homogêneo (se a mistura ficar muito dura, adicione mais leite).

Despeje a mistura em uma panela funda e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela e formar uma bola uniforme.

Em seguida, retire do fogo e deixe esfriar.

Enquanto a massa esfria, faça o molho de sua preferência.

Com a massa fria, tome porções e faça rolinhos da massa em uma superfície enfarinhada.

Corte o rolinho, com uma faca enfarinhada, em porções de 2 cm ou do tamanho de sua preferência.

Para não grudar, enfarinhe os nhoques e os passe por um garfo para deixá-los com vincos.

Cozinhe-os, em porções, em uma panela grande com água fervente e uma colher de sopa de sal, até subirem a superfície.

Retire-os com uma escumadeira e reserve-os em um refratário.

Conforme vão ficando prontos, vá adicionando o molho (misture com cuidado, pois os nhoques ficam muito macios).

Polvilhe com o queijo parmesão ralado.

Conserve o refratário em forno aquecido até o momento de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18650-nhoque-saboroso-de-liquidificador.html>