

NHOQUE DE BATATA RECHEADO

INGREDIENTES

- 4 batatas médias ou 1/2 kg (a batata que quiser)
- 1 colher (chá) de sal
- 1 gema
- 1 colher (sopa) de manteiga derretida
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- sal a gosto para cozinhar os nhoques e as batatas
- queijo mussarela (ou o de sua preferência para o recheio)
- 1 pacote de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Descasque, corte e cozinhe as batatas em pequenos pedaços com uma pitada de sal, por uns 30 minutos ou até que estejam cozidas.

Em um recipiente amasse as batatas com um garfo e adicione a gema, a manteiga (derretida no micro-ondas por uns 20 segundos), o sal e a farinha de trigo.

Misture com as mãos até desgrudar dos dedos, se precisar adicione mais farinha.

Coloque água em uma panela, o sal e deixe ferver.

Depois coloque os nhoques para cozinhar, eles estão cozidos quando começarem a subir.

Por último, tire seus nhoques da panela e coloque-os no molho de tomate bem quente, depois coloque em uma prato bem bonito e sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24670-nhoque-de-batata-recheado.html>