

NHOQUE DE BATATA DOCE COM CAMARÃO E NAMORADO COM REDUÇÃO DE LEITE DE COCO

INGREDIENTES

3 batatas doces
1 ovo
sal a gosto
nozes ou noz-moscada (opcional)
canela (opcional)
1 frasco de leite de coco
farinha de trigo ou integral
camarões

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, depois de cozidas esmague com um garfo ou passe pelo espremedor.

Deixe esfriar e, depois de frias, acrescente o ovo batido, sal a gosto, noz-moscada e canela a gosto.

Vá acrescentando farinha até dar o ponto que não gruda nas mãos.

Enrole tiras finas, corte em pedaços de mais ou menos um 1 cm e forme o nhoque (com a ajuda do dedo indicador de uma pressionada na massa).

Coloque uma panela de água com uma pitada de sal e um filete de azeite para ferver.

Depois que ferver, coloque os nhoques e cozinhe por mais ou menos 20 minutos ou até ficar al dente.

Decore com camarão e jogue cerca de 25 ml de leite de coco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26614-nhoque-de-batata-doce-com-camarao-e-namorado-com-reducao-de-leite-de-coco.html>