

# 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.

©2025 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>