

# NHOQUE DE MANDIOCA DO LÚCIO

## INGREDIENTES

- 1 kg de mandioca (aipim) cozida e amassada
- 3 ovos
- 1/2 copo de requeijão cremoso
- 1 colher de sobremesa não cheia de sal
- 3 xícaras de farinha de trigo (você irá colocando aos poucos a medida que sentir necessidade)
- 1 colher (café) de fermento (pó royal)

## MODO DE PREPARO

Descasque a mandioca, corte em pedaços e coloque para cozinhar com uma pitada de sal.

Assim que estiver bem molinha, escorra a água e amasse bem - você pode usar o espremedor de batatas ou mesmo um garfo.

Espere esfriar, coloque os outros ingredientes prestando atenção ao colocar a farinha de trigo sempre aos poucos e amasse bem.

Coloque a massa sobre uma superfície lisa (pia ou mesa), faça rolinhos e corte em pedaços de aproximadamente 3 centímetros.

Se precisar, coloque um pouco de farinha de trigo na mesa ou pia para que a massa não grude.

Em uma panela com água fervente, ponha um fio de óleo e em seguida acrescente porções pequenas dos nhoques.

Quando subirem, esperem uns minutos e retire-os com auxílio de uma escumadeira.

Coloque-os em refratário com o molho de sua preferência, polvilhe queijo parmesão e leve ao forno para aquecer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27156-nhoque-de-mandioca-do-lucio.html>