

NHOQUE DE BETERRABA E BATATA DOCE

INGREDIENTES

1 beterraba
1 batata doce grande
1 ovo
5 colheres de sopa farinha de trigo integral
canela em pó
noz-moscada
pimenta-do-reino moída
sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe a beterraba e a batata doce.

Após o cozimento, amasse a batata doce e rale a beterraba.

Misture tudo, com 1 ovo, numa vasilha.

Acrescente a canela, sal, noz-moscada e pimenta-do-reino.

Vá acrescentando a farinha de trigo, até formar uma massa que solte das mãos.

Ela não fica completamente soltinha, passe bastante trigo nas mãos, para manusear a massa.

Modele as bolinhas do noque e separe.

Coloque uma panela de água para ferver e coloque as bolinhas na água fervente.

Quando as bolinhas subirem para superfície, pode retirar da panela.

O cozimento dura cerca de 4 minutos.

Pronto.

Faça o molho de sua preferência e está prontinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27768-nhoque-de-beterraba-e-batata-doce.html>