

NHOQUE SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

500 g de batata

1/2 xícara de farinha sem glúten (usei a da amina fsg)

1/2 xícara de maizena

1 ovo

50 g de queijo parmesão ralado (comprei em pedaço e ralei)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas em água com um pouco de sal, na panela de pressão, por aproximadamente 15 minutos, após pegar pressão.

Escorra, amasse e coloque em um refratário alto. (vasilha de 26 cm aproximadamente).

Aguarde esfriar um pouco e acrescente o ovo.

Aguarde uns 10 minutos, aproximadamente, para esfriar e não cozinar o ovo.

Acrescente a maizena.

Acrescente a farinha sem glúten.

Acrescente o queijo.

Coloque o sal, lembre-se que já colocou sal para cozinar a batata.

Em uma pia limpa ou mesa, coloque a massa, faça rolinhos.

Corte com auxílio de faca, em tamanhos de aproximadamente 3 a 4 cm.

Leve ao fogo uma panela média, com água temperada com sal, folhas de manjericão.

Quando a água levantar fervura, vá colocando os nhoques, até eles começarem a subir.

A água deve ir até o meio da panela.

Coloque água fria em uma bacia e coloque o escorredor dentro da mesma.

Retire os nhoques já cozidos e coloque-os no escorredor para dar choque térmico.

Escorra bem e coloque o nhoque em um refratário, reserve.

Faça todo o processo, até o término da massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28024-nhoque-sem-gluten.html>