

NHOQUE DA FORTUNA

INGREDIENTES

1 kg de batatas

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

Sal a gosto

2 ovos

farinha de trigo para polvilhar

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas com sal na água até ficarem macias.

Descasque e esprema as batatas ainda quentes, pode ser no espremedor ou batidas na batedeira.

Bata os dois ovos com um garfo num prato e junte com o purê de batatas.

Coloque a farinha de trigo e amasse até que fique uma massa bem misturada.

Divida a massa e faça rolos compridos, de mais ou menos 2,5 cm de espessura sobre uma superfície enfarinhada.

Corte os nhoques de 2 cm, vá colocando na mesa, sobre mais um pouco de farinha, para que não grudem uns nos outros.

Cozinhe-os em uma panela grande com água e sal. Quando subirem à superfície, retire-os com uma escumadeira e escorra.

Faça um molho de sua preferência (branco, bolonhesa, sugo).

Coloque sobre os nhoques e polvilhe com queijo ralado no ralo grosso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30638-nhoque-da-fortuna.html>