

NHOQUE ITALIANO

INGREDIENTES

1 Kg de batatas asterix (casca rosa, oval, grande, a mais própria para nhoque)

sal para salgar a massa (a seu gosto)

1 colher de sopa rasa de margarina

50 gr queijo parmesão ralado

óleo de oliva

2 xícaras rasas de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Deixe pronto um molho de sua preferência (carne moída, linguiça, frango ou branco).

Cozinhe as batatas em panela comum, sem cortá-las e com casca, para que absorvam o mínimo de água possível.

Após estarem macias, escorra a água, descasque e esprema as batatas em uma vasilha grande. Enquanto isto, colocar 3 litros de água para ferver (não coloque sal na água).

Com a massa o mais quente possível, acrescente o sal, a margarina, o queijo e um fio de óleo de oliva.

Vá acrescentando aos poucos a farinha de trigo peneirada e misturando com as mãos.

Pegar bolas do tamanho da mão e modelar para fazer as bolinhas que não devem ser nem muito pequenas e nem muito grandes (do tamanho aproximado de meio ovo). Cada bola grande de massa dá aproximadamente 20 bolinhas.

Coloque as 20 bolinhas para cozinhar por somente 20 segundos na água fervendo, retirando da água com uma peneira e colocando numa travessa, colocando molho por cima a cada retirada.

Enquanto elas cozinham, fazemos mais outra bola.

Cada bola grande pode formar um prato, podendo-se assim que retirar da água, formar os pratos individuais que ficam mais bem arranjados.

Sirva com queijo parmesão ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32836-nhoque-italiano.html>