

NHOQUE DE BATATA MARAVILHOSO DA NANDA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de batatas
300 g de farinha de trigo
1 ovo
1 colher (sopa) de margarina
sal
azeite (para colocar após o cozimento)

MOLHO:

Molho: 1/2 kg de carne moída
1 lata de molho de tomate
1 cebola pequena
2 caldos de galinha (ou o sabor de sua preferência)
tempero de alho e sal
óleo
cheiro verde
mussarela para cobrir

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e amasse-as.

Acrescente a farinha aos poucos, acrescente o ovo, a manteiga e o sal.

Prepare a massa usando uma colher, a massa ficará com uma consistência um pouco mole mas, após o cozimento ficará perfeita. Coloque farinha de trigo em um balcão ou mesa e faça rolinhos com a massa.

Corte os nhoques com o tamanho de 1 cm e meio. Para o cozimento a água deve estar fervendo, coloque pouca quantidade por vez (dependendo do tamanho da panela).

Quando os nhoques subirem estarão cozidos (2 minutos).

Prepare uma vasilha com água bem gelada e gelos para o choque térmico, coloque os nhoques cozidos na água gelada para interromper o cozimento. Após todos estarem cozidos, escorra bem e coloque azeite (ainda no escorredor). Coloque em uma forma e cubra com o molho e mussarela. Coloque no micro-ondas por 4 minutos ou no forno por 8 minutos.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33116-nhoque-de-batata-maravilhoso-da-nanda.html>