

NHOQUE DA VOVÓ SELMA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de batata

2 xícaras de farinha de trigo

2 ovos

1 colher de sopa rasa de sal

MOLHO:

Molho: 1 xícara de farinha de trigo

2 colheres de sopa rasas de manteiga

2 copos de leite

1 colherinha de café de sal

1 colherinha de café de noz moscada ralada

MODO DE PREPARO

MASSA (PARTE 1):

Massa (parte 1): Descasque, cozinhe e amasse bem as batatas e coloque em uma vasilha.

Adicione a farinha de trigo, os ovos e o sal à tigela. Amasse bem.

MOLHO:

Molho: Em uma panela média, torre ligeiramente a farinha no fogo baixo.

Retire do fogo, adicione a manteiga, o sal e a noz moscada, misture e deixe esfriar.

Coloque no fogo baixo novamente, acrescentando o leite aos poucos. Misture com uma colher de pau sem parar, até dar consistência de mingau.

MASSA (PARTE 2):

Massa (parte 2): Salpique bastante farinha de trigo em uma mesa de cozinhar.

Coloque uma colher grande de massa e abra-a com a mão no formato de um tubo fino, e corte de 2 em 2 cms (ou do tamanho que preferir). Jogue os nhoques em uma panela redonda, com água fervente. Quando os nhoques subirem, retire-os com uma espumadeira e escorra-os. Faça o mesmo procedimento até a massa acabar.

Arrume os nhoques em um pirex em camadas, cobrindo cada uma com o molho e queijo ralado. Sirva quente e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33185-nhoque-da-vovo-selma.html>