

NHOQUE DE PINHÃO

INGREDIENTES

1 kg de pinhão

4 ovos

2 colheres de sopa de margarina

1 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe os pinhões, descasque-os e passe-os no processador.

Misture os pinhões já moídos com os ovos batidos, o sal e a margarina. Acrescente a farinha e misture bem.

Enfarinhe uma superfície lisa e também as mãos.

Pegue a mistura em pequenas quantidades, amasse nas mãos para deixar bem firme e faça rolinhos.

Depois corte no tamanho desejado.

Ferva a água em uma panela grande e vá colocando para cozinhar em pequenas quantidades.

Retire da panela com uma escumadeira à medida em que os nhoques forem boiando.

Sirva com o molho da sua preferência (eu utilizei molho de queijo, ficou ótimo).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33699-nhoque-de-pinhao.html>