

NHOQUE DE PEIXE

INGREDIENTES

500 g de batata

farinha de trigo

1 kg de filé de merluza ou mapará (ou outro de sua preferência)

5 tomates bem vermelhos

cheiro verde a gosto

azeitonas pretas ou verdes

palmito

2 colheres (sopa) de azeite

1 cebola grande

milho verde

1 ovo

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Assar as batatas cortadas (dentro do papel alumínio) até ficarem macias.

Amassar com garfo ou passar pelo espremedor de batatas.

Coloque as batatas numa bacia e espere esfriar.

Enquanto as batatas estão assando tempere o peixe e coloque numa panela grande, o azeite, a cebola ralada, deixando dar uma murchada, depois coloque o peixe.

Assim que o peixe estiver cozido, (não demora muito) separe a metade, desfie bem e coloque juntamente com a batata amassada. Acrescente 1 ovo, o cheiro verde picadinho e amasse, prove o sal, se precisar acrescente mais um pouco de tempero.

Acrescente farinha de trigo até o ponto de enrolar os rolinhos, corte os pedacinhos.

Enquanto isso, coloque água para ferver.

Enquanto a água ferve, faça o molho na panela em que cozinhou o peixe, acrescente o tomate picadinho, as azeitonas, palmito, milho verde e deixe ficar um molho bem gostoso. Deixe esse molho no fogo baixo.

Vá colocando os pedacinhos de massa que você cortou, dentro da água fervendo, assim que ela subir está pronta (retire as bolinhas e coloque em uma água fria para interromper o cozimento).

Após cozidas, coloque dentro do molho e deixe ferver.

Enfeite com salsinha e sirva a seguir. Fica delicioso.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34330-nhoque-de-peixe.html>