

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 murçada, 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>