

GNOCCHI DE BATATA DOCE

INGREDIENTES

2 batatas-doces grandes

400 g de farinha de trigo

1 ovo

50 g de amido de milho

5 g de sal

MODO DE PREPARO

Cozinhar as batatas e espremer.

Adicionar o ovo e misturar bem. Juntar o amido de milho e ir colocando a farinha de trigo aos poucos, até não grudar mais nas mãos.

Então, enfarinhar a bancada e cortar a massa em pedaços para poder enrolar, com as mãos no sentido do centro para as pontas.

Ir espichando a massa sempre rolando, para ficar no formato circular.

Cortar a massa com o auxílio de uma faca.

Se for pra fazer na hora, é só aquecer 1 litro de água para cada 100 g de massa e adicionar 10 g de sal grosso.

Deixar ferver e adicionar a massa, assim que a massa subir na água retirar as massinhas com o auxílio de uma escumadeira, e ir colocando em um refratário.

Adicionar o molho de sua preferência, eu indico bacon e queijo, mas pode fazer com molho de tomates e pedacinhos de frango, ou molho béchamel (molho branco), como preferir.

Servir quente e degustar com um bom vinho tinto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34778-gnocchi-de-batata-doce.html>