

NHOQUE DE BATATA COM QUEIJO

INGREDIENTES

5 batatas médias

1 gema

100 g de queijo parmesão ralado

1/2 xícara de farinha de trigo

1 colher de café de sal

MODO DE PREPARO

Coloque a água para ferver com um pouco de sal e cozinhe as batatas por aproximadamente 15 minutos.

Amasse as batatas e junte a gema, o queijo parmesão e o sal.

A farinha de trigo vá adicionando aos poucos o quanto baste para que a massa não grude nas mãos, misture bem até obter uma massa homogênea.

Sobre a mesa ou pia enfarinhada enrole a massa para cortar em cubos pequenos.

Coloque para ferver 2 litros de água, quando levantar fervura coloque parte dos nhoques, quando boiar está no ponto.

Retire e cubra com o molho de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38860-nhoque-de-batata-com-queijo.html>