

NHOQUE ESPECIAL

INGREDIENTES

500 g de batata

sal a gosto

3 colheres de sopa de margarina

3 xícaras de chá de água

2 cubos de caldo de galinha

3 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento em pó

50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas com água e sal.

Espere esfriar e passe pelo espremedor.

Junte 1 colher (sopa) de margarina, mexa e reserve.

Em uma panela, aqueça a água, a margarina restante e o caldo de galinha.

Acrescente a farinha e mexa bem até soltar do fundo da panela.

Retire do fogo, adicione o purê de batatas reservado e sove até a massa soltar das mãos. Coloque o fermento, sove novamente, faça rolinhos e corte em quadrados.

Disponha em um refratário e cubra com o molho de sua preferência. Polvilhe com o parmesão e leve ao forno, preaquecido, por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39315-nhoque-especial.html>