

# NHOQUE SUPERLEVE

## INGREDIENTES

1 Kg de batatas

5 colheres de farinha de trigo

5 colheres de amido de milho

Água fervente, para cozinhar o nhoque

Água gelada

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, descasque-as e esprema-as.

Acrescente a farinha de trigo e o amido de milho.

Misture bem a massa e, sobre uma superfície enfarinhada, enrole e corte com aproximadamente 2 cm cada nhoque.

Em um recipiente grande coloque a água gelada e acomode um escorredor de massas.

Na panela, quando a água estiver fervendo, coloque os nhoques em porções e quando boiarem estarão no ponto certo.

Retire-os da panela e coloque na água gelada (o choque térmico faz com que não grudem).

Em seguida disponha-os em um pirex e coloque molho de sua preferência.

Leve ao forno para aquecer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41556-nhoque-superleve.html>