

NHOQUE VEGETÁRIANO

INGREDIENTES

2 kg de batata cozida e amassada

1 a 2 kg de farinha de trigo, aproximadamente

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe uma panela funda com água até a metade ferver e abaixe o fogo.

Enquanto espera a água ferver, misture em uma vasilha à parte o purê de batata, a farinha e o sal até desgrudar das mãos.

Acrescente farinha de trigo até formar uma massa fácil de modelar e cortar.

Salpique farinha em uma tábua, mesa ou pia de pedra, enrole a massa como uma grande corda e corte em pedaços pequenos.

Coloque os pedacinhos na panela com água fervente e quando os nhoques estiverem boiando na água, já estão cozidos e prontos para servir.

Usando a nhoqueira, coloque uma porção da massa, apoie a mesma nas bordas da panela com água fervente, deixe a massa escorrer pelo maior furo, cortando com a espátula do tamanho que mais lhe agradar, caindo os pedacinhos na água.

Quando os nhoques estiverem boiando na água já estão cozidos e prontos para servir, retire-os e repita a operação até a massa acabar.

Pode ser servido com o molho de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41648-nhoque-vegetariano.html>