

NHOQUES DE BATATA FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 kg de batata cozida em água e sal
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 xícara de queijo ralado
- 1 ovo
- 1 1/2 xícaras de maizena

MODO DE PREPARO

Escorra a batata e passe pelo espremedor, junte a manteiga e o queijo misturando bem. Deixe amornar.

Junte o ovo e a maizena, amasse com as pontas dos dedos até ligar.

Deixe descansar por 10 minutos.

Divida em porções e enrole em cordões de 2 centímetros de diâmetros, polvilhando com farinha de trigo.

Corte a vontade e cozinhe em pequenas quantidades numa panela grande com bastante água salgada e quente (sem ferver).

Quando os nhoques subirem à superfície, retire e coloque em refratário untado.

Cubra com um molho de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43827-nhoques-de-batata-facil.html>