# NHOQUE À MODA DA VOVÓ

## INGREDIENTES

3 batatas grandes cozidas

1 colher de sopa rasa de sal

4 ovos

100 g de queijo colonial ou mussarela ralado (parmesão fica amargo)

noz-moscada a gosto

2 xícaras de farinha ou até dar o ponto

farinha para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Pegue as batatas cozidas e as amasse com um pouco de manteiga e o sal até que forme um purê.

Não deixe pedacinhos de batata porque isso afetará o produto final.

Junte os ovos e o queijo ralado e mexa até formar uma pasta.

Coloque a noz moscada e a farinha e vá adicionando farinha até que dê o ponto de nhoque (mole, mas sem grudar nas mãos).

Enrole em "salsichas" e corte em pedacinhos pequenos.

Passe os na farinha, como se estivesse empanando.

Cozinhe os em água fervente em porções pequenas, sem mexer. Saberá que estão cozidos quando subirem à superfície.

Retire com uma escumadeira e sirva com o molho que quiser

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44011-nhoque-a-moda-da-vovo.html