

NHOQUE DA FAMÍLIA CASAGRANDE

INGREDIENTES

1 kg de batata de preferência para nhoque, se não tiver serve a "lavada" mesmo.

1 un de ovo

3 xícaras de chá de farinha de trigo

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas com a casca, assim que estiverem cozidas, retire e deixe esfriar.

Tire a casca das batatas esprema-as, reserve.

Adicione o ovo, e 1 xícara de farinha e misture com as mãos, adicione a 2^a xícara de farinha caso necessário, e sempre misturando.

Jogue sobre a mesa um pouco da farinha da 3^a xícara e pegue uma bola da massa e faça um rolinho, pegue uma faça os cortes em pedaços pequenos, com mais ou menos a largura de um dedo.

Em uma panela com água fervendo, adiciona as "bolinhas" e aguarde, assim que elas subirem pode retirar, que já estão prontas.

Essas bolinhas que forem retiradas, deve-se jogar água fria corrente em um escorredor, para cortar o cozimento e reserve-as.

Para servir, faça um molho de sua preferência, ou pegue a receita do meu molho de tomates caseiro, que eu sempre faço para acompanhar esse nhoque e adicione um pouco de queijo parmesão ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45433-nhoque-da-familia-casagrande.html>