

MASSA PARA NHOQUE (DELICIOSA)

INGREDIENTES

1 kg de batatas tipo asterix (aquela avermelhada) cozidas e amassadas

20 g de manteiga sem sal

1 gema de ovo

100 g de amido de milho

200 g de farinha de trigo

100 g de queijo parmesão ralado bem fino

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture nas batatas amassadas (ainda quente), a manteiga, a gema, o sal e o parmesão ralado.

Após, junte aos poucos o amido de milho e a farinha.

Importante: a textura da massa pode variar de tipo de batata e cozimento (mais ou menos água), portanto junte o amido e a farinha até ficar uma massa homogênea e não grudenta demais.

Após corte em pedaços enrole em uma superfície bem enfarinhada e vá firmando os nhoques. Se preferir para dar um aspecto mais tradicional aos nhoques passe o garfo em cada um deles.

Para cozinhar: Aqueça uma panela com 5 litros de água, após levantar fervura acrescente um fio de azeite e sal.

Aos poucos coloque os nhoques, quando subir a superfície da água estão prontos para servir.

Servir com molho quente seja de quatro queijos, branco, sugo ou bolonhesa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46197-massa-para-nhoque-deliciosa.html>