NHOQUE PRÁTICO

INGREDIENTES

1 kg de batata

1 xícara de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de amido de milho

1 colher de sopa de margarina

sal a gosto

óleo

MODO DE PREPARO

Descasque a batata e coloque-a para cozinhar.

Depois de cozida deixe escorrer e logo em seguida amasse com um garfo ou passe por um espremedor de batatas.

Junte a farinha de trigo, o amido de milho, a margarina e o sal, misture tudo.

Enquanto amassa a bata e mistura os ingredientes, coloque a água para ferver com um fio de óleo e sal.

Coloque a massa do nhoque em uma nhoqueira, ou saquinho de confeitar, colocando na água para cozinhar.

Assim que subir do fundo da panela, retire e dê um choque térmico (passe em água fria).

Deixe escorrer novamente.

Adicione o molho de sua preferência e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46254-nhoque-pratico.html