

NHOQUE CASEIRO

INGREDIENTES

1 kg de batata

1 ovo

1 colher (sopa) margarina

1 pitada de sal

1 xícara de farinha de trigo (mais ou menos até desgrudar da mão)

Faça o molho de sua preferência (ao sugo, bolonhesa, molho branco, quatro queijos)

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, descasque e amasse no espremedor de batata ainda morna.

Coloque em uma bacia a batata (já amassada), ovo, sal, margarina e a farinha de trigo e amasse até desgrudar das mãos.

Coloque um panela com água para ferver , com uma pitada de sal e um fio de óleo ou azeite.

Esfarinhe a pia e vá fazendo um rolinho e cortando.

Coloque na água fervendo e deixe cozinhar, assim que o nhoque subir está pronto para retirar.

Coloque o nhoque no escorredor de macarrão e deixe escorrer.

Depois que escorrer coloque em um marinex.

Faça o molho de sua preferência e misture na massa.

Dica: coloque queijo ralado por cima para decorar e ficar uma delicia!

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46839-nhoque-caseiro.html>