NHOQUE DE INHAME

INGREDIENTES

500 g de inhame sem casca cozido

50 g de queijo parmesão ralado

2 xícaras de farinha de trigo

2 colheres de sopa de margarina

3 colheres de leite de coco

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Esprema o inhame em espremedor de batatas.

Em uma tijela, misture todos os ingredientes até dar o ponto aproximada de massa de pão mole, se preferir amasse com a mão.

Coloque a massa em uma sacolinha de congelar alimentos, corte uma das pontas e reserve.

Em uma panela grande, coloque bastente água com sal e azeite a gosto para ferver e corte com uma tesoura de cozinha a massa que sairá do corte do saquinho diretamente na água fervente.

Depois é só acrescentar o molho de preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48323-nhoque-de-inhame.html