

MASSA PARA NHOQUE

INGREDIENTES

4 batatas descascadas

1/2 litro de água com sal

1 xícara de (chá) de farinha de trigo

1 ovo

1 colher de (sopa) de manteiga

1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

1/2 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione meio litro de água com sal e cozinhe as batatas por cerca de quinze minutos ou até que fiquem macias.

Amasse as com um garfo e passe as por um espremedor. Reserve.

Em um recipiente, misture o ovo, com a manteiga, o queijo ralado e o sal.

Acrescente a farinha de trigo até obter a consistência de enrolar (trabalhe sempre numa superfície polvilhada com farinha de trigo).

Enrole e corte os nhoques em mais ou menos 2 centímetros.

Cozinhe os em água fervente por cerca de cinco minutos ou até subirem à superfície.

Sirva com um molho de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50110-massa-para-nhoque.html>