

NHOQUE PASSO A PASSO

INGREDIENTES

1 kg de batata (gosto de usar a roxa)

1 colher (sobremesa) de margarina

sal ao seu gosto

1 kg de farinha de trigo (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, cortar em pedaços para cozinhar com água e sal.

Cozinhe até que fiquem macias sem desmanchar.

Amasse até que se forme um purê.

Misture com o sal e a margarina deixar esfriar.

Quando morno acrescentar a farinha de trigo aos pouco amassando até que forme uma massa homogênia, macia e sem grudar nas mãos.

Cuidado para não colocar muita farinha esse 1 kg de farinha é para todo o processo, sempre sobra.

Faça as tirinhas sempre polvilhando com a farinha, corte os nhoques e ai é só cozinhar com bastante água fervente, sal e um pouco de óleo.

Eu congelo sem cozinhar. É só espalhar numa forma de alumínio com farinha os nhoque e colocar no congelador.

Quando tiverem congelados tirar da forma e colocar em um saco fechado. Manter congelado e cozinhar sem descongelar do mesmo jeito.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50629-nhoque-passo-a-passo.html>