

NHOQUE DELICIOSO E FÁCIL DE ABÓBORA

INGREDIENTES

1/2 kg de abóbora japonesa cozida e amassada 1/2 kg de batata cozida e amassada

2 ovos (não precisa separar a gema)

2 xícaras de queijo parmesão ralado

Sal a gosto

Farinha de trigo (para dar ponto)

MODO DE PREPARO

Cozinhe e esprema a abóbora e a batata ainda quentes.

Despeje em uma tigela, adicione os ovos, o queijo ralado, sal a gosto e a farinha até que solte das mãos.

Em superfície esfarinhada faça rolinhos com porções da massa e corte os nhoques em pedaços de cerca de 2 centímetros.

Coloque os nhoques em uma panela com água fervente e quando subirem retire-os com auxílio de uma escumadeira.

Sirva com molho bem gostoso.

Particularmente, prefiro o de camarão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51406-nhoque-delicioso-e-facil-de-abobora.html>