

NHOQUE CARBONARA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 250 g de batatas

25 g de farinha de trigo

25 g de amido de milho

1 ovo

10g queijo parmesão

sal

noz-moscada

CARBONARA:

Carbonara: 50 g de pancetta (bacon) em cubos pequenos

25 g de manteiga

75 ml leite

2 gemas batidas

1 ramo de tomilho picado

25 g de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

NHOQUE:

Nhoque: Cozinhar as batatas com casca para que não absorvam muita água

Descascar e transformar em purê e deixar esfriar.

Adicionar a farinha, o amido, o queijo ralado fino, o ovo, sal e noz-moscada e amassar sem “sovar” com a ponta dos dedos.

Enrolar em tiras e cortar a gosto

Cozinhar em água salgada fervente

Assim que subirem à superfície, escorrer e servir.

Observação: pode-se usar 1 ovo inteiro ou 2 gemas.

Usar preferencialmente batatas do tipo bintje ou baraka.

CARBONARA:

Carbonara: Em uma frigideira salteie a pancetta na manteiga. Abaixar o fogo.

Adicione os nhoques, o leite, as gemas batidas, o queijo e o tomilho.

Em fogo brando, mexa sem parar até o molho engrossar.

Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51757-nhoque-carbonara.html>