

O MELHOR NHOQUE DO BRASIL

INGREDIENTES

1 kg de batata (caso queira pode dobrar a receita)

200 g maizena (caso necessário acrescente um pouco mais)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas em água até que estejam bem macias, depois passe pelo espremedor ainda quentes, acrescentando a maizena aos poucos e o sal a gosto, amasse bem.

Coloque a massa sobre uma mesa enfarinhada e faça rolinhos, corte cada rolinho em pedaços de mais ou menos 2 cm.

Leve ao fogo em uma panela com bastante água temperada com sal, quando a água levantar fervura coloque os nhoques na água até eles começarem a subir, escorra bem e coloque o nhoque em um refratário.

Despeje o molho sobre o nhoque salpique queijo em cima e leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52793-o-melhor-nhoque-do-brasil.html>