

NHOQUE RÁPIDO DE BATATAS E QUEIJO

INGREDIENTES

1 kg de batatas

1 ovo

1 colher (sopa) de açafrão

4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

12 colheres de farinha de trigo

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Embrulhe as batatas no papel manteiga e cozinhe-as no micro-ondas, assim elas ficarão mais secas.

Deixe esfriar, retire as cascas e passe no espremedor.

Em uma tigela misture a batata, o ovo, o açafrão, o queijo, o sal e a farinha.

Misture tudo até que a massa fique homogênea.

Com as mãos enfarinhadas, faça rolinhos e corte os nhoques.

Cozinhe-os em porções em água abundante com sal até que subam à superfície.

Retire com uma escumadeira e coloque-os em uma travessa.

Sirva com molho de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54261-nhoque-rapido-de-batatas-e-queijo.html>