NHOQUE DE BATATA DOCE

INGREDIENTES

500 g de batata-doce cozida e espremida

1 ovo inteiro

1 gema de ovo

3 a 4 xícaras de farinha de trigo integral

Temperos a gosto de sua preferência (usei: pimenta-do-reino, sal, curry e noz moscada)

2 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas com casca por aproximadamente 30 minutos ou até você fincar com o garfo e sentir que elas estão moles

Descasque e esprema as batatas

Adicione a manteiga e os temperos

Em seguida, adicione a farinha até você sentir que a massa está desgrudando das mãos

Faça tirinhas com a massa e corte em quadradinhos de 2x2 cm aproximadamente

Coloque água para ferver em uma panela e adicione 2 colheres (chá) de sal à agua

Com aágua fervendo, coloque de dez em dez bolinhas na água e espere até que elas flutuem

Quando elas estiverem flutuando, retire

Repita esse processo com todo o restante da massa

Coloque as bolinhas prontas em um refratário

Regue com um molho de sua preferencia

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5651-nhoque-de-batata-doce.html