

NHOQUE DE BATATA DE RESTAURANTE ITALIANO O CHEF ME ENSINOU ESSA RECEITA DELICIOSA E QUE DERRETE NA BOCA

INGREDIENTES

1 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo

2 ovos inteiros

200g de queijo parmesão ralado

1 kg de batatas

MODO DE PREPARO

Da massa

Cozinhe as batatas cortadas ao meio com casca em bastante água e sal até ficarem bem macias.

Tire as batatas da água e descasque-as com cuidado, sem desperdiçar muita polpa.

Passe as batatas por um espremedor e depois por uma peneira, para ficarem bem lisinhas.

Adicione a batata espremida em uma vasilha, utilize um plástico para cobrir e leve à geladeira.

Quando a batata estiver fria, transfira-a para uma superfície enfarinhada e faça um buraco no meio, formando um vulcão.

Coloque a farinha de trigo, os ovos e o queijo ralado no buraco.

Para formar uma massa uniforme, misture tudo com delicadeza.

Divida a massa em pedaços e faça rolinhos do tamanho de um dedo. Polvilhe farinha sempre que precisar.

Corte os rolinhos em pedaços de um dedão de largura, polvilhe mais farinha para não grudarem e reserve os nhoques para cozinhar.

Do nhoque

Ferva água com sal em uma panela grande.

Adicione os nhoques na água fervente em pequenas porções.

Espere eles subirem à superfície e deixe cozinhar por mais um minuto. Depois retire com uma escumadeira.

Coloque os nhoques cozidos em uma travessa refratária e regue com azeite se quiser.

Escolha o seu molho preferido e espalhe sobre os nhoques.

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante 20 minutos para gratinar.

Agora é só servir e saborear seu delicioso nhoque de batata!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16335-nhoque-de-batata-de-restaurant-italiano-o-chef-me-ensinou-essa-receita-deliciosa-e-que-derrete-na-boca.html>