

# NHOQUE DE CREME DE RICOTA DA RITA

## INGREDIENTES

2 potes de creme de ricota Président  
2 e 1/2 batata inglesa grandes  
3 colheres (sopa) de requeijão cremoso  
2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 de 1/2 colher (sopa) de manteiga Président  
1 colher (sobremesa) de salsinha picada  
1 colher (sopa) bem cheia de cebola picada  
2 gemas de ovo  
sal a gosto  
1 colher (chá) de alho amassado  
água quente  
água gelada

## MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, corte em cubos e cozinhe  
Coloque uma xícara de farinha de trigo, as 2 gemas, 3 colheres (sopa) do creme de ricota Président  
Misture tudo para incorporar os ingredientes  
Divida a massa em 4 partes  
Polvilhe farinha de trigo para a massa não grudar  
Coloque em um tabuleiro com farinha de trigo no fundo para que os nhoques não grudem  
Coloque alguns nhoques em uma panela com água quente em fogo médio  
Em uma vasilha com água gelada, abaixe o escorredor para que tenha um choque térmico  
Em uma panela coloque 1 colher (sopa) de manteiga  
Acrescente o restante do creme de ricota, o requeijão, a salsinha e uma pitada de sal  
Em uma frigideira, coloque o restante da manteiga e vá fritando as porções de nhoque até que fiquem douradinhos  
Receita enviada por Rita de Cássia Gonçalves dos Santos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2852-nhoque-de-creme-de-ricota-da-rita.html>