

NHOQUE DE BATATA BAROA

INGREDIENTES

1 kg de batata baroa

300 g de farinha de trigo

1 ovo

2 colheres (sopa) de margarina

50 g de parmesão ralado

1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Misture bem todos os ingredientes até ficar homogêneo

Pegue pedaços da massa e faça cobrinhas em uma mesa enfarinhada

Corte em pedaços de mais ou menos 3 cm

Em uma panela com água fervendo coloque os nhoques cortados em pequenas porções

Espere os nhoques boiarem, retire com uma escumadeira e coloque em uma travessa refratária, untada com um pouco de azeite

Coloque o molho de sua preferencia e leve ao forno para aquecer

Obs

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/647-nhoque-de-batata-baroa.html>