

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 preferência 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>