



Nhoque de batata

www.receitasdafia.com/receitas/nhoque-de-batata

Aprenda essa receita simples e que faz muito sucesso nos lares brasileiros.

Nhoque de batata unknown

 90 min

 10 porções

Ingredientes

MASSA

- 1 saquinho de queijo parmesão
- 10 batatas médias
- 1 gema de ovo
- farinha de trigo para dar liga
- sal a gosto
- 1 colher (sopa) de sal grosso para o cozimento
- alfaces frescas para enfeitar

MOLHO

- 3 colheres (sopa) de molho shoyu
- 1/2 cebola picada
- 1 dente de alho expremido
- 1 caldo de legumes
- 2 tomates picados sem semente
- 3 colheres (sopa) de extrato de tomate
- cheiro-verde a gosto
- pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher de margarina

Modo de Preparo

MASSA

1. Cozinhe as batatas, descasque e reserve até esfriarem, em seguida passe-as no espremedor de batatas.
2. Acrescente o sal, a gema e o queijo parmesão ralado, misture bem.
3. Depois, comece a acrescentar a farinha de trigo.
4. A massa deve estar quase desgrudando da vasilha (não é ponto de pão), essa massa fica parecida com a de pão de queijo.
5. Coloque, em uma panela grande, água e uma colher (sopa) de sal grosso e misture, mantenha no fogo médio.
6. Agora forre a mesa com farinha e vá fazendo os rolinhos, depois corte os pedacinhos e coloque na água, quando eles boiarem estão prontos.
7. Retire com uma escumadeira e coloque em um escurredor de macarrão.

MOLHO

1. Coloque na panela o caldo de legumes, a cebola picada, o alho, 1 colher de margarina e 2 colheres de óleo.
2. Deixe dourar no fogo baixo e acrescente o molho shoyu e os tomates picados sem as sementes.
3. Em seguida, acrescente o extrato de tomate, a pimenta-do-reino e uma chávena de água.
4. Quando engrossar, desligue o fogo e coloque o cheiro-verde.
5. Agora forre uma forma com alfaces frescas e coloque os nhoques com o molho e polvilhe com queijo ralado.
6. Bom apetite!