



Nhoque de batata doce

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

Seu nhoque agora vai atingir um novo patamar. Além de delicioso, é super saudável.

Quer aprender? Então, vamos para a cozinha!

Nhoque de batata doce

 75 minutos

 5 porções

Ingredientes

- 1kg de batata doce
- 1 ovo
- Sal à gosto
- Cerca de 1 xícara de farinha de trigo (150g)

Modo de Preparo

1. Lave bem as batatas.
2. Em seguida, cozinhe com casca, em água abundante até que enfiando-se um garfo este entre sem dificuldade
3. Escorra e descasque as batatas. Passe-as ainda quente por um espremedor. Então, espere esfriar.
4. Quando a massa da batata estiver fria, acrescente o ovo ligeiramente batido e temperado com sal à gosto.
5. Junte a farinha aos poucos e trabalhe a massa até ligar e soltar das mãos (não sove a massa).
6. Despeje a massa sobre uma superfície enfarinhada e a divida em quatro porções.
7. Para cada porção faça cordões com cerca de 1cm de espessura. Corte cada cordão em quadradinhos de cerca de 1,5 cm (lembre sempre de polvilhar farinha de trigo na superfície de trabalho, para que a massa não grude).
8. Numa panela com água fervente até a metade, temperada com sal, coloque os nhoques aos poucos.
9. À medida que forem subindo à superfície, retire-os com uma escumadeira e mantenha em local aquecido.
10. Distribua os nhoques num refratário e cubra com o molho de sua preferência.
11. Seu nhoque de batata doce está pronto.
12. Sirva em seguida e Bom Apetite!

Relacionado: [Nhoque de batata](#)

www.receitasdafia.com