



Nhoque de Mandioquinha

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

Se surpreenda com esse receita de Nhoque de mandioquinha e com um acompanhamento pra lá de especial, molho pesto de manjericão. Fica uma delícia e cai bem em qualquer ocasião!

Nhoque de Mandioquinha

 50 min

 8 porções

Ingredientes

- 1,5kg de [mandioquinha](#) (batata-baroa)
- 2 [gemas](#)
- 1¼ xícara (chá) de [farinha de trigo](#)
- 2 xícaras (chá) de [manjericão](#)
- ½ xícara (chá) de [castanhas](#) (pode ser de caju, do Pará, ou nozes)
- 100g de queijo [parmesão](#) ralado
- 2 dentes de [alho](#)
- 2 xícaras (chá) de [azeite](#)
- Sal a gosto

Modo de Preparo

1. Descasque e corte as mandioquinhas em pedaços.
2. Em seguida, coloque em uma panela e cubra com água, leve ao fogo alto.
3. Assim que ferver, diminua o fogo e deixe cozinhar por mais ou menos 30 minutos, até ficarem macias.
4. Escorra utilizando uma peneira.
5. Depois de escorrida e secas, passe os pedaços da mandioquinha, ainda quentes, por um espremedor de batatas, tempere com o sal e espere esfriar.
6. Acrescente $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) da farinha de trigo e misture bem.
7. Adicione as gemas e amasse bem.
8. Junte o restante da farinha aos poucos, até dar ponto.
9. O ponto correto da massa é quando ao modelar uma bolinha ela não grude nas mãos.
10. A quantidade de farinha de trigo utilizada na receita pode variar, evite adicionar em excesso, pois a massa ainda vai absorver farinha na hora de modelar.
11. Polvilhe a bancada com farinha de trigo.
12. Retire uma porção de massa e, com as mãos, faça rolinhos de cerca de 1 cm de diâmetro.
13. Com uma faca corte os rolinhos a cada 2 cm.
14. Transfira os nhoques para uma assadeira grande polvilhada com farinha e reserve.
15. Leve uma panela grande com água ao fogo alto.
16. Unte uma assadeira com óleo.
17. Assim que a água ferver, adicione 1 colher (sopa) de sal
18. Com uma escumadeira, mergulhe cerca de 10 nhoques por vez na água fervente.
19. Deixe cozinhar até subirem à superfície.
20. Retire os nhoques, escorrendo bem a água pela escumadeira e transfira para a assadeira untada com óleo.
21. Repita o procedimento até que todos os nhoques estejam cozidos e reserve.
22. Lave e seque bem as folhas de manjericão.
23. Descasque os dentes de alho.
24. Utilizando um processador de alimentos (mixer ou liquidificador) bata primeiro o azeite com as castanhas, os dentes de alho e o queijo parmesão até triturar.
25. Junte as folhas de manjericão e bata novamente até formar um molho, acerte o sal.
26. Sirva em seguida com o nhoque de mandioquinha.