

Nhoque de Batata Feito em Casa

 culinariaterapia.com/nhoque-de-batata-feito-em-casa

Dyne e Zinha

Nhoque de batata feito em casa, ***massa leve, autêntico*** e divino que derrete na boca, Receita tradicional da casa de Dyne e Zinha.



Ingredientes:

Massa do nhoque:

- Aproximadamente 500 g de batata inglesa cozida amassada (cozinhe a batata sem deixar que fique muito mole);
- 1 colher de sopa manteiga (25 g);
- 1 gema de ovo;
- Sal à gosto;
- Aproximadamente 180 g de farinha de trigo;

Sugestão para o molho ao sugo:

- Azeite à gosto;
- 1 cebola grande picada;
- 4 dentes de alho amassados ou fatiados;
- 2 xícaras de chá de polpa de tomate ou molho temperado;
- Orégano, manjerição e outras ervas de sua preferência à gosto;
- Sal e pimenta à gosto;

Como Fazer Nhoque de Batata Feito em Casa:

Nhoque de batata:

1. Primeiramente em uma tigela amasse as batatas e com elas ainda levemente mornas adicione a manteiga misturando bem até ficar completamente derretida.
2. Em seguida acrescente a gema de ovo e o sal misturando bem.
3. Isso feito adicione a metade da farinha de trigo aproximadamente e misture bem (vai ficar uma massa bem leve e pegajosa).
4. Então enfarinhe uma mesa ou bancada e despeje a massa, polvilhe mais farinha até perceber que já é possível enrolar a massa com delicadeza (a textura da massa deve ser leve e um pouco pegajosa).
5. Logo depois divida a massa em porções (aproximadamente 6 porções), faça rolinhos com cuidado, polvilhando a farinha levemente para não grudar.
6. Em seguida com uma faca corte os nhoques em pequenos pedaços e coloque-os sobre uma bandeja levemente enfarinhada.
7. Então cozinhe aos poucos em bastante água fervente, quando os nhoques subirem retire-os com a ajuda de uma peneira e coloque em água gelada para parar o cozimento.
8. Em seguida coloque em uma travessa e passe um fio de azeite para impedir que eles grudem e sirva com o molho de sua preferência.

Molho ao sugo:

1. Primeiramente refogue a cebola e o alho no azeite até ficar bem dourado.
2. Em seguida adicione o molho ou a polpa de tomate e deixe cozinhar em fogo baixo por uns 5 minutos aproximadamente.
3. Então adicione ervas de sua preferência, sal e pimenta à gosto.
4. Logo depois coloque os nhoques no molho com o fogo baixo misturando delicadamente até aquecer Nhoque de Batata Feito em Casa e sirva com queijo ralado.
5. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo Nhoque de Batata Feito em Casa



Watch Video At: <https://youtu.be/24H0dWPPGlo>