

Nhoque de batata ao molho de requeijão

Ingredientes

03 batatas-doces – 01 kg

01 colher (sopa) bem cheia de queijo parmesão STEFANELLO

Sal a gosto

01 colher (café) de manteiga STEFANELLO

01 gema

01 xícara (chá) de farinha

Molho de requeijão:

1 requeijão STEFANELLO

200 gramas de queijo parmesão STEFANELLO

1 colher sopa manteiga STEFANELLO

Leite para afinar o molho(se necessário)

Sal a gosto



Médio



Preparo

Modo de preparo Massa:

Cozinhe as batatas, descasque-as, retire as fibras e passe-as no espremedor.

Junte o queijo ralado, o sal, a manteiga, a gema e a farinha de trigo aos poucos, amassando até obter uma mistura homogênea.

Coloque sobre a mesa polvilhada com farinha de trigo, abra, corte em tiras e em pedaços pequenos.

Passe as costas de um garfo em cada pedaço e cozinhe-os em água fervente já salgada. Quando subirem à superfície, retire-os com uma escumadeira.

Modo de preparo Molho:

Derreter a manteiga em fogo brando, adicionar os demais produtos e mexer até iniciar fervura. Utilizar leite se necessário para afinar o molho.

Dicas: pode ser servido com molho de sua preferência