NHOQUE DE CREME DE RICOTA DA RITA

INGREDIENTES

2 potes de creme de ricota Président

2 e 1/2 batata inglesa grandes

3 colheres (sopa) de requeijão cremoso

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 de 1/2 colher (sopa) de manteiga Président

1 colher (sobremesa) de salsinha picada

1 colher (sopa) bem cheia de cebola picada

2 gemas de ovo

sal a gosto

1 colher (chá) de alho amassado

água quente

água gelada

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, corte em cubos e cozinhe

Coloque uma xícara de farinha de trigo, as 2 gemas, 3 colheres (sopa) do creme de ricota Président

Misture tudo para incorporar os ingredientes

Divida a massa em 4 partes

Polvilhe farinha de trigo para a massa não grudar

Coloque em um tabuleiro com farinha de trigo no fundo para que os nhoques não grudem

Coloque alguns nhoques em uma panela com água quente em fogo médio

Em uma vasilha com água gelada, abaixe o escorredor para que tenha um choque térmico

Em uma panela coloque 1 colher (sopa) de manteiga

Acrescente o restante do creme de ricota, o requeijão, a salsinha e uma pitada de sal

Em uma frigideira, coloque o restante da manteiga e vá fritando as porções de nhoque até que fiquem douradinhos

Receita enviada por Rita de Cássia Gonçalves dos Santos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/2852-nhoque-de-creme-de-ricota-da-rita.html