

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://receitaecozinha.com.br/receita/2852-nhoque-de-creme-de-ricota-da-rita.html>