

Nhoque de ricota

4 porções

Ingredientes

ou

450 gramas de queijo ricota

ou

2 unidades de ovo de galinha [90 g]

ou

1/2 xícara de chá não peneirado de farinha de trigo, branca, bolo, enriquecida [69 g]

ou

1/2 xícara de chá, ralado de queijo, parmesão, baixo teor de sódio [50 g]

Método de preparo

1

Misture todos os ingredientes.

2

Coloque na geladeira para descansar por no mínimo 30 minutos, faça bolinhas e cozinhe em água com sal.

3

Escorra e reserve os nhoques. Reserve 1 xícara da água do cozimento. Doure os nhoques na manteiga e reserve. Na mesma frigideira acrescente 2 colheres de manteiga quando espumar acrescente a água do cozimento e deixe ficar homogêneo, tempere os nhoques.