

Nhoque Caseiro

Ingredientes:

- Inhoqueira
- 1Kg de batata Asterix
- 4 colheres de sopa (cheia) de farinha de trigo
- 4 colheres de maizena ou fécula de batata (melhor)
- 1 ovo inteiro
- Sal a gosto
- Queijo parmesão ralado a gosto



Modo de fazer:

1. Cozinhe as batatas com água e sal.
2. Esprema as batatas usando um espremedor. Deixe esfriar.
3. Junte todos os ingredientes e amasse bem.
A massa deve estar com a consistência normal de massa de inhoque, nem dura, nem muito mole, variáveis que dependem da qualidade da batata. Se ficar muito mole adicione mais farinha, se ficar muito dura adicione alguns pingos de leite devagar, até acertar o ponto.
4. Encha a inhoqueira e gire a manivela para que a massa caia em água já fervente. Vá colocando aos poucos a massa (não coloque tudo de uma vez) e quando os nhoques subirem, retire-os e coloque-os em uma travessa ou forma já preparada com o molho e queijo ralado.
5. Repita o procedimento acima até que a massa termine.
6. Coloque mais molho na travessa ou forma, se necessário e mexa com cuidado para não desmanchar a massa.
7. Sirva imediatamente.

Dica: Após fazer a massa cozinhe imediatamente. Não deixe descansando ou próximo de fonte quente.

Notas:

1. A consistência dessa massa não permite enrolar e cortar manualmente. É necessário usar a Inhoqueira. Se quiser enrolar e cortar manualmente (faca) coloque mais farinha ou fécula de batata.
2. Eu uso a Inhoqueira Plick.

