



Nhoque integral com espinafre e ricota



Rendimento
13 porções



Tempo de preparo
00:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 colher (sopa)	15 ml
Talos de espinafre (picado)	1 maço	260 g
Água quente	3 xícaras (chá)	600 ml
Purê de batatas AJINOMOTO®	3 xícaras (chá)	300 g
Margarina sem sal	6 colheres (sopa)	90 g
Ovo	3 unidades	150 g
Ricota (ralada fina)	1 xícara e meia (chá)	210 g
Farinha de trigo	1 xícara (chá)	110 g
Farinha de trigo integral	2 xícaras (chá)	220 g

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira média, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o espinafre e refogue por 1 minuto, ou até que murche. Transfira para o copo do liquidificador, acrescente a água quente e bata, em velocidade média, por 2 minutos, ou até ficar com uma

coloração homogênea. Passe por uma peneira, descarte o bagaço e reserve a água de espinafre.

2. Em um bowl grande, coloque o Purê de Batatas Ajinomoto® e a água de espinafre ainda quente, e misture até encorpar. Espere esfriar completamente e junte a margarina, o ovo e a ricota, e misture.

3. Acrescente, aos poucos, as farinhas de trigo e sove até obter uma massa lisa e homogênea.

4. Em uma superfície lisa e enfarinhada, faça cordões com a massa e corte os nhoques.

5. Cozinhe-os, em água abundante e fervente, por 1 minuto, ou até subirem à superfície. Retire com o auxílio de uma escumadeira e sirva com o molho de sua preferência.