



Nhoque francês



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:40

Ingredientes

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|---------------------------------|-----------------------|-------------|
| Água quente | 3 xícaras (chá) | 600 ml |
| Manteiga sem sal | 6 colheres (sopa) | 90 g |
| Sal | 1 colher e meia (chá) | 7,5 g |
| AJI-NO-MOTO® | 1 colher (chá) | 4 g |
| Pimenta-do-reino branca (moída) | 2 pitadas | 0,4 g |
| Noz moscada (moída) | Meia colher (chá) | 1 g |
| Farinha de trigo | 3 xícaras (chá) | 330 g |
| Ovo | 12 unidades | 600 g |

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque a água, a manteiga, o sal, o AJI-NO-MOTO®, a pimenta-do-reino e a noz moscada, e leve ao fogo alto para ferver. Junte a farinha de trigo de uma só vez, mexendo vigorosamente por 5 minutos, ou até que a massa desgrude do fundo da panela. Retire do fogo e deixe esfriar.

2. Acrescente o ovo, um a um, e misture bem a cada adição, até formar uma massa lisa. Transfira para um saco de confeitar com bico liso e grande (cerca de 2 cm de diâmetro) para “pingar” a

massa. Utilize uma faca pequena e afiada para cortar os nhoques, diretamente na panela do cozimento.

3. Cozinhe-os, em água abundante e fervente por 1 minuto, ou até subirem à superfície. Escorra e sirva em seguida, com o molho de sua preferência.