Nhoque de Farinha de Arroz

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
1 hora	4 porções	Massas	Fácil

Ingredientes

1 xícara de chá de Farinha de Arroz Solito Monsolí

3 batatas grandes

2 colheres (sopa) de óleo de girassol
1 colher (chá) de sal

Modo de preparo

1. Para preparar o nhoque de farinha de arroz comece por descascar as batata, cortá-las em pedaços e cozinhar numa panela com água e sal. Desligue quando estiverem macias.

2. Depois de cozinhadas, escorra o caldo reservando 1 copo dessa quantidade. Amasse as batatas ainda no interior da panela, acrescente o óleo, ¾ da farinha de arroz e o caldo reservado. Ligue de novo o fogo e misture até obter uma consistência tipo purê de batata, como na fotografia.

3. Desligue o fogo, deixe amornar e encorpore a restante farinha de arroz. Transfira a massa do nhoque sem glúten para uma superfície enfarinhada, sove até obter uma massa compacta e lisa e forme rolinhos com cerca de 1 centímetro e meio de espessura.

4. Corte os rolinhos de nhoque em pedaços e cozinhe em bastante água com sal e algumas gotas de óleo. Quando os nhoques subirem à superfície, retire-os com uma espumadeira.

5. Seu nhoque de farinha de arroz está pronto! Sirva em seguida acompanhado de, por exemplo, molho branco sem glúten e cogumelos no forno light. Bom apetite!

Veja mais receitas:
www.solito.com.br