

Modo de Preparo

Caso necessário, coloque um pouquinho de farinha na mesa. Leve ao fogo em uma panela com água, um fio de óleo e uma pitada de sal.

Coloque os nhoques aos poucos e, quando começarem a subir, retire-os e ponha em uma vasilha. Usar o molho de sua preferência



**FAZENDA
BANANAL**

Paraty - Brasil



**FAZENDA
BANANAL**
Paraty - Brasil

NHOQUE DE MANDIOCA

Rendimento: 4 porções

Ingredientes

- 1 kg de mandioca
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 fio de óleo

Modo de Preparo

Descasque a mandioca, corte em pedaços e coloque para cozinhar em água com sal.

Assim que estiver bem mole escorra e amasse com amassador de batata.

Importante: amassar ainda quente!

Acrescente o restante dos ingredientes e amasse bem. Em seguida, coloque a massa sobre a mesa, faça rolinhos e corte.

