



NHOQUE DE BATATA-DOCE COM MOLHO ROQUEFORT

Ingredientes

Para 2 pessoas

200g T80 farinha de trigo

140g de batata-doce

1 ovo

100g de roquefort

10ml creme azedo

Passo à passo

- 1.** Descasque as batatas doces e corte-as em pedaços. Em seguida, cozinhá-los até ficarem tenros, depois despejá-los no processador de alimentos e fazer um purê homogêneo. Adicione a farinha, o sal, o ovo e misture novamente.
- 2.** Polvilhe a farinha sobre a superfície de trabalho e separe a massa em 3 pedaços. Faça 3 rolos de massa e corte para fazer o nhoque. Enrole cada uma das bolas e faça a marca com um garfo.
- 3.** Despeje os nhoques em uma grande panela de água fervente e uma vez que eles subam até a superfície, escorra-os.
- 4.** Depois, em uma panela grande com manteiga ou azeite de oliva, cozinhe os nhoques até que fiquem dourados.
- 5.** Em uma frigideira lateral, derreta o creme com o Roquefort. Uma vez que o molho seja homogêneo, sirva o nhoque com o molho de queijo.