



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.