Nhoque integral de batata simples

Ingredients

4 batatas pequenas

1 xícara de chá de farinha de trigo integral

Sal a gosto

1 pitada de noz-moscada (opcional)

Molho de tomate para servir (ou outro molho)

Preparo

Reúna todos os ingredientes;

Higienize, descasque e corte as batatas em cubinhos;

Transfira para uma panela, cubra com água e deixe cozinhar até ficarem macias;

Escorra a água, passe as batatas para um recipiente e amassa bem até formar um purê;

Adicione a farinha, o sal, a noz-moscada e misture bem até formar uma massa que não grude e fique no ponto de enrolar (qualquer coisa, polvilhe um pouco mais de farinha para chegar no ponto);

Transfira a massa para uma superfície lisa, polvilhada com farinha, divida a massa em parte iguais e faça rolinhos;

Corte pedaços de cerca de 2 a 3 cms cada e deixe descansar por 15 minutos;

Encha uma panela com água e coloque para ferver. Assim que começar a ferver, vá colocando os nhoques (aos poucos) para cozinhar. Assim que eles subirem e boiarem, é que está pronto;

Retire eles da panela e deixe escorrer o excesso de água;

Em um refratário, coloque os nhoques cozidos e cubra com o molho de tomate (ou outro de sua preferência);

Agora é só servir.