



PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP
www.lojapontoverde.com.br - Tel.: (11) 5182-5161

Nhoque de abóbora seca

Ingredientes

1,8Kg de abóbora seca
1 xícara de farinha de trigo
700g ricota
1 gema
2 colheres de chá de sal

Modo de preparo

Cozinhar a abóbora em água e sal até amolecer.

Colocá-la no forno por aproximadamente 20 minutos para tirar o excesso de líquidos.

Passar a ricota e a abóbora, já fria, por uma peneira ou processador.

Misturar os demais ingredientes até obter uma massa homogênea.

Numa panela, ferva 5 litros de água em fogo alto.

Com uma colher de sopa, retire meia colher de massa por vez, despejando aos poucos na água fervente.

Conforme forem subindo à superfície, tire com uma escumadeira e coloque em uma travessa grande untada com manteiga.

Intercalar camadas de nhoque com molho de sua preferência.