



## PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP

[www.lojapontoverde.com.br](http://www.lojapontoverde.com.br) - Tel.: (11) 5182-5161

### Nhoque de Batata Doce com Espinafre

#### ***Ingredientes:***

2 copos de leite  
2 batatas doces pequenas  
1 batata média  
2 colheres(sopa) de manteiga  
2 gemas batidas  
2 xícaras(chá) de espinafre cozido e picado  
2 colheres (sopa) de queijo ralado  
2 xícaras e meia (chá) de farinha de trigo  
sal a gosto

#### ***Modo de preparo :***

Cozinhe as batatas no leite com manteiga e sal.  
Em seguida, passe no espremedor.  
Quando esfriar um pouco, acrescente as gemas batidas, o espinafre e o queijo.  
Aos poucos, misture a farinha até a massa ficar macia.  
Enrole usando mais um pouco de farinha e corte em pedaços pequenos.  
O cozimento do nhoque é rápido.  
Quando ele sobe na água, está pronto.  
O molho também é fácil de fazer: numa jarra misture duas caixinhas de creme de leite, um pouco de noz-moscada e sal a gosto. Mexa bem e espalhe sobre o nhoque.  
Polvilhe com queijo ralado e leve para gratinar por 15 minutos.