

Inhoque de Batatas

Tipo: prato salgado

Ingredientes

- 1 kg de batatas cozidas e reduzidas à buré
- 1 chávena (xícara) de farinha de trigo
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de margarina vegetal
- sal quanto basta

Preparação

Amassar e misturar todos os ingredientes.

Numa superfície, polvilhada de farinha de trigo, formar rolinhos de massa. Cortar os rolinhos em pedaços de 1cm de largura.

Colocar dentro de uma panela com água fervendo e sal.

A medida que os inhoques sobem a superfície da água, retira-los com uma escumadeira e coloca-los para escorrer.

Depois, dispo-los numa travessa e cobrir com molho de tomate. Polvilhar com queijo ralado a gosto e pode servir assim ou gratinado.

Está feito. Bom apetite !