



NHOQUE DE QUINUA



Ingredientes

170 g de farinha de quinua
1 xícara de espinafre cozido e picado
1 xícara de parmesão ralado
1 colher de azeite
2 xícaras de água
sal marinho a gosto

Modo de preparo

Ferver a água com sal. Juntar a farinha de quinua, mexendo continuamente. Deixar cozinhar até que fique bem espessa. Retirar do fogo e adicionar o espinafre refogado em água e bem picado, misturar bem. Abrir a massa em 2 cm de largura sobre uma superfície lisa. Depois de fria, cortar em quadrados ou círculos, e forrar uma forma e levar para forno, polvilhando parmesão ralado e regando com um fio de azeite. Gratinar no forno bem quente.