



Pratos Principais Pizzas e Massas

## Gnocchi com Aroma de Manjericão

O gnocchi é um prato tradicional italiano, preparado à base de batata ou farinha de trigo, a cozedura é rápida e pode ser servido com molho de pesto, molho à bolonhesa ou molho branco. Com esta receita de Gnocchi com Aroma de Manjericão não vais deixar ninguém indiferente.

🕒 17 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

- 1 pacote de gnocchi
- 3 tomates
- 1 bola de mozzarella
- 1 embalagem de molho pesto

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	688,2 kcal	34%*
<b>Proteínas</b>	23,3 g	47%*
<b>Lípidos</b>	46,2 g	66%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	46,4 g	18%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Pelar e cortar o tomate em cubinhos.
- 2 Cortar a bola de mozzarella em pedaços pequenos e deixar a marinar com o tomate e o molho pesto durante 30 minutos.
- 3 Ferver os gnocchi em água abundante com sal, de acordo com as instruções da embalagem, e deixar arrefecer.
- 4 Acrescentar aos gnocchi a mistura de tomate e mozzarella com o molho pesto.
- 5 Nota: Enfeitar com um pouco de manjericão fresco picado no momento de servir.