

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

Energia	688,2 kcal	34%*
Proteínas	23,3 g	47%*
Lípidos	46,2 g	66%*
Hidratos de Carbono	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.