



Pratos Principais Pizzas e Massas

## Gnocchi de Batata com Gambas e Vodka

15 min.

Fácil

Económico

4 doses

### Ingredientes

- 500 g de gnocchi de batata
- 450 g de gambas grandes descascadas
- 1 embalagem de Natas Longa Vida Original
- 2 c. de sopa de polpa de tomate
- 2 c. de sopa de vodka
- 5 c. de sopa de azeite
- sal q.b
- 3 dentes de alho com casca esmagados com a faca

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 696,8 kcal | 35%* |
| <b>Proteínas</b>           | 26,7 g     | 53%* |
| <b>Lípidos</b>             | 45,4 g     | 65%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 42,4 g     | 16%* |

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

### Preparação

- 1 Aquecer o azeite com os dentes de alho numa frigideira.
- 2 Assim que os alhos começarem a dourar, introduzir as gambas e deixar saltear 3 minutos.
- 3 Regar com o vodka e deixar ferver 2 minutos.
- 4 Juntar a polpa de tomate e as natas e retificar temperos. Deixar ferver 2 minutos.
- 5 Entretanto, cozer os gnocchi em água temperada com sal.

6 Assim que vierem à superfície (cerca de 3 minutos), retirar com uma escumadeira e introduzir no molho.

7 Envolver e servir de imediato.