

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

Energia	696,8 kcal	35%*
Proteínas	26,7 g	53%*
Lípidos	45,4 g	65%*
Hidratos de Carbono	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.