



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.