



Pratos Principais

Vegetarianos

Gnocchi de Pesto e Abóbora

🕒 45 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 4 doses

Ingredientes

2 saquetas de Puré de Batata com Abóbora MAGGI (130g)
1 gema de ovo
63 g de farinha
100 ml de água
200 ml de leite
13 g de pinhões
13 g de folhas de manjeriço fresco
1/2 dente de alho
13 g de queijo parmesão ralado
50 ml de azeite
sal q.b.

Informação nutricional

Energia	354,8 kcal	18%*
Proteínas	8,9 g	18%*
Lípidos	18,3 g	26%*
Hidratos de Carbono	36,6 g	14%*

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

Preparação

- 1** Para o pesto, triturar os pinhões juntamente com as folhas de manjericão, alho, queijo parmesão ralado, azeite e uma pitada de sal.
- 2** Misturar o Puré de Batata com Abóbora MAGGI com a água, leite, sal e a gema de ovo até obter uma mistura homogénea. Em seguida, adicionar à mistura a farinha aos poucos até formar uma massa.
- 3** Com a massa obtida, formar cilindros alongados e cortar em pedaços pequenos (1,5 cm aproximadamente).
- 4** Por último, numa panela com água a ferver, cozer os gnocchi com uma pitada de sal, por 2 a 4 minutos. Retirar e misturar com o pesto. Desfruta!