



Pratos Principais

Vegetarianos

Gnocchi de Batata e Abóbora

🕒 40 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 4 doses

Ingredientes

130 g de Puré de Batata com Abóbora MAGGI
1 gema de ovo
63 g de farinha
200 ml de leite meio gordo
100 ml de água
sal q.b.

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 205,0 kcal | 10%* |
| Proteínas | 6,3 g | 13%* |
| Lípidos | 2,9 g | 4%* |
| Hidratos de Carbono | 36,2 g | 14%* |

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

Preparação

1 Misturar muito bem o puré de batata com abóbora MAGGI com água, leite, uma pitada de sal e a gema de

ovo Adicionar aos poucos a farinha até obter uma massa integrada.

- 2** Com a massa obtida, formar cilindros alongados e cortar em pedaços pequenos (1,5 cm aproximadamente). Com a ajuda de um garfo faça riscas na superfície de cada cilindro.
- 3** Por último, numa panela com água a ferver, cozer os gnocchi com uma pitada de sal, por 1 a 2 minutos, até flutuarem. Remover e colocar sobre papel absorvente de cozinha.