GNOCCHI AO MOLHO DE TOMATE RÚSTICO E PESTO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 kg de batata

1 gema de ovo

400 g de farinha de trigo

1 tempero em pó sabor legumes

300 g de queijo parmesão ralado

Sal

MOLHO RÚSTICO:

Molho rústico:15 tomates italianos maduros

200 g de champignon

2 dentes de alho picados

1 cebola grande picada

10 folhas grande de manjericão picados

Sal e pimenta-do-reino

MOLHO PESTO:

Molho pesto:1 maço pequeno de manjericão

1 dente de alho

1 xícara (chá) de azeite

50 g de castanha do pará

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma panela com água fervente, coloque o tempero em pó, o sal e as batatas descascadas e cortadas para facilitar o cozimento.

Deixe as batatas esfriarem bem e amasse bem a ponto de purê.

Coloque a gema do ovo e misture e, em seguida, coloque o queijo ralado e misture.

Vá colocando a farinha aos poucos, e quando estiver desgrudando do fundo da tigela, polvilhe com um pouco de farinha uma pedra onde será sovada.

Deixe a massa a ponto de uma massa de pão de queijo e vá enrolando com a farinha que está na pedra.

Em seguida, vá cortando com uma espátula ou faca, já colocando em água fervente.

Quando começar a subir as bolinhas, tire-as com o auxílio de uma peneira.

MOLHO RÚSTICO:

Molho rústico:Lave os tomate, faça um corte em formato de "+" na ponta dos tomates.

Em seguida, coloque-os em água fervente e deixe-os ali até que comecem a soltar a pele.

Após isso, coloque os tomates cozidos em uma tigela com água e gelo.

Depois de descascados, coloque no liquidificador e dê 2 pulsadas (não deixe bater, pois ele tem que ficar grosso e com pedacinhos).

Em outra panela, refogue o alho, a cebola e os champignons, e deixe refogar um pouco.

Acrescente a polpa dos tomate, coloque o sal e a pimenta, e deixe cozinhar o molho por aproximadamente 20 minutos.

Por último, adicione o manjericão.

MOLHO PESTO:

Molho pesto:Em um liquidificador ou mixer, coloque as folhas de manjericão, 1 dente de alho, o queijo ralado e o azeite (aos poucos), e por último coloque as castanhas do pará já trituradas.

Misture bem e está pronto!

Finalize seu prato com 1 colher de molho pesto.

Buon appetito!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16827-gnocchi-ao-molho-de-tomate-rustico-e-pesto.html