

GNOCHI VEGANO COM MOLHO DE TOMATE

INGREDIENTES

Gnocchi:

3 batatas médias

1 xícara de farinha de trigo

1 colher (sopa) de sal

Molho de tomate:

6 tomates maduros

3 dentes de alho

1 maço de manjericão

1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Molho:

Prepare o molho primeiro: retire as sementes dos tomates e bata no liquidificador até virar uma pasta (eu não uso água neste processo, mas, caso tenha dificuldade de bater, acrescente o mínimo possível).

Doure o alho em um fio de azeite, acrescente a pasta de tomate, sal e manjericão.

Deixe fervendo em fogo mínimo até obter a consistência de molho de tomate.

Quando obter, desligue e reserve.

Gnocchi:

Lave as batatas e cozinhe-as com casca por cerca de 40 minutos.

Retire da água e deixe esfriar, pois agora você terá que descasca-las com as mãos.

Descasque as batatas e amasse com um espremedor até virar um pure.

Misture a farinha até virar uma massa homogênea e você verá que a ela não irá mais grudar na sua mão (se estiver grudando ainda, acrescente mais um pouco de farinha).

Acrescente farinha em um tabuleiro (para que não grude) e comece a fazer tiras com pedaços da massa.

Corte em pequenos cubinhos (de aproximadamente 2 cm x 2 cm).

Em seguida, coloque bastante água para ferver em uma panela grande.

Acrescente sal nessa água e deixe ferver.

Vá acrescentando, aos poucos, os cubinhos de batata na água; eles vão flutuar quando estiverem prontos.

Este processo deve ser feito em partes, pois se colocar todos os cubinhos na água fervendo juntos, estes irão grudar.

Prepare um recipiente com um pouco de molho de tomate e vá retirando os cubinhos da água fervente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/19067-gnocchi-vegano-com-molho-de-tomate.html>