

GNUDI AO MOLHO DE MATEIGA COM SÁLVIA

INGREDIENTES

1 kg de ricota fresca
200 g de parmesão
noz-moscada a gosto
1 limão siciliano
semola (semolina)
16 folhas de sálvia
8 folhas de sálvia roxa
8 colheres de manteiga
4 colheres de azeite

MODO DE PREPARO

Esfarelar toda a ricota, misturar com 150 g de parmesão, noz-moscada e raspas de limão siciliano.

Fazer bolinhas tipo brigadeiros médios.

Colocar a semolina por cima e cobrir todas as bolinhas por completo.

Deixar descansar por, no mínimo, 8 horas na geladeira.

Quando a água estiver fervendo, colocar os gnudis dentro e esperar eles subirem (igual o ponto do nhoque).

Em uma frigideira, colocar 4 colheres de azeite, 8 colheres de manteiga, folhas de sálvia e sálvia roxa.

Nesse tempo, o gnudi já estará no ponto.

Com uma escumadeira, transfira as bolinhas direto para a frigideira da manteiga e folhas de sálvia.

Coloque um pouco de parmesão que resta e formará um molho cremoso.

Desliga o fogo, pinga 10 gotinhas de limão siciliano.

Sirva em seguida, com mais um pouco de parmesão e noz-moscada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28076-gnudi-ao-molho-de-mateiga-com-salvia.html>