

Gnocchetti di Zucca con Pomodoro e Parmigiano

(Receita Típica da Região Emilia-Romagna)

Ingredientes

1 Kg de abóbora amarela;
200 g de farinha;
1 ovo;
50 g de manteiga;
50 g de parmesão;
1 cebola;
200 g de polpa de tomate;
Sal e Pimenta.

Modo de Preparo

Asse no forno a polpa de abóbora em pedaços, depois bata no liquidificador e deixe esfriar, em seguida, junte a farinha e o ovo, sal a gosto e misture bem.

Em bastante água fervendo e com sal, com uma colher vá colocando pequenas porções da mistura e com uma escumadeira retire os gnocchettis que vierem a tona e mantenha-os em um pirex.

Coloque um pouco de manteiga numa panela com cebola bem picada, e deixe fritar.

Quando começar a ficar transparente junte a polpa de tomate.

Deixe ferver até diminuir pela metade.

Coloque sal e pimenta, misture bem o parmesão com o restante da manteiga e junte ao molho, e em seguida derrame sobre os gnocchetti e sirva em seguida.

Imprimir