

GNOCCHI DE BATATA DOCE



INGREDIENTES

- 0,5 K BATATA
- 1 CHAV FARINHA
- 1 OVO
- 100 GR DE COGUMELOS BRANCOS
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 LIMÃO
- 1 DEDO DE GENGIBRE
- 100 GR TOMATE PELADO
- AZEITE, SAL E PIMENTA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Cozer a vapor as batatas com casca, colocando água temperada com sal na taça. Até conseguir espetar bem um garfo. Quando estiverem bem cozidas, retirar descascar e colocar na taça com o acessório triturar/ amassar, 1 minuto na velocidade 8, juntar um ovo e farinha e continue mais 1 minuto (não coloque toda de uma vez, verifique a massa de modo a ficar leve e fofa, se necessário juntar o restante depois de retirar da taça). Guardar a massa no frigorífico envolta em película.
2. Entretanto começar a tratar do molho:
3. Para o molho tratar dos cogumelos que se devem fatar e colocar na taça com o acessório misturador na velocidade 2, temperatura 90 graus, com um fio de azeite, a fritar juntamente com o alho, gengibre ralado e raspa de casca de limão... juntar o tomate no final e deixar apura durante alguns minutos a 70 graus.
4. Voltando aos gnocchi: Retire do frigorífico e amasse em forma de rolinho mais ou menos da grossura de um polegar e corte em pedacinhos de 3 cm
5. Arredonde as pontas e achate o centro com um garfo
6. Enfarinhe uma travessa e coloque os gnocchi sem encostar uns nos outros e cubra com um pano, deixando em repouso por 1 hora
7. Numa panela larga coloque água a ferver e quando atingir fervura, vá colocando os gnocchi (só alguns de cada vez).
8. À medida em que começarem a flutuar retire-os com uma escumadeira e coloque no molho.