

GNOCCHI DE CARBONARA



CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Coloque 10 g do queijo de parte. Numa taça, junte as gemas de ovo, 20 g do queijo e 30 ml do caldo e mexa. Adicione o azeite à cuba.

3. Refogue a pancetta (ou bacon).

4. Junte as natas, os restantes 120 ml do caldo e o gnocchi. Tempere com pimenta e mexa.

5. Tempo de cozedura: 3 minutos.

6. Acrescente a mistura dos ovos com o queijo com e o caldo. Mexa até engrossar e sirva.

INGREDIENTES

- 600 G DE GNOCCHI
- 10 FATIAS DE PANCETTA PICADAS (OU DE BACON CORTADO EM CUBOS)
- 2 CS DE AZEITE
- 4 GEMAS DE OVO PARA O MOLHO
- 60 G DE QUEIJO PARMESÃO OU PECORINO RALADO
- 300 ML DE CALDO DE LEGUMES SEM SAL
- 100 G DE NATAS FRESCAS
- PIMENTA