

# 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