

Nhoque de abóbora com molho de Gorgonzola e Carne Seca crocante

Sexta é o dia do nhoque, né? Esta receita é muito legal para receber os amigos e a família agora que o tempo está esfriando um pouco! Acompanhado por um bom vinho tinto então...

P E R F E I T O!



Para o *gnocchi* ou nhoque – vamos fazer 06 porções.

Ingredientes:

- 1 kg de abóbora – quanto menos aguada melhor. Pode ser a paulista ou a cabotia!
- 2 ovos
- 2 xic. de farinha de trigo (pode ser que precise um pouco mais para dar o ponto da massa)
- 4 colheres de queijo ralado
- sal e pimenta a gosto
- 2 colheres de manteiga (para fritar o nhoque depois de

cozido).

Cozinhe a abóbora com sal e faça um purê, bata no liquidificador para ficar bem lisinho. Adicione ao purê: os ovos, o queijo ralado, sal e pimenta a gosto, misturando bem e aos poucos vá colocando o trigo aos poucos, até obter um ponto de massa que dê para enrolar. Faça as bolinhas e leve para cozinha em água fervente até subirem a superfície. Retire-os com uma escumadeira e reserve.

Depois de todos prontos, vamos passar ligeiramente em uma frigideira com manteiga. É opcional mas esta “fritadinha” deixam os nhoques ainda mais saborosos!



Para o molho de gorgonzola você vai precisar:

- 300 gr. de queijo gorgonzola
- 5 colheres de creme de leite fresco

Modo de fazer: corte o queijo e coloque numa panela com o creme de leite até que ele derreta e fique um molho homogêneo lisinho, se precisar coloque um pouquinho de leite e trigo.

Carne seca Crocante: Já tem a receita em outro post (Arroz de Cordeiro), mas basicamente depois de cozida e desfiada fritar em pouco azeite, e colocar num papel toalha para absorver o

excesso.



TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$