

Gnocchi com presunto, pimentos, cogumelos e tomate cherry com burrata

Tempo total **50 Mins.** 20 Mins. Tempo de preparação 30 Mins. Tempo de confecção

Informação nutricional (por porção)
3.153 kJ / 753 kcal

Gorduras totais: **36,7 g** Proteína: **29,8 g**
Hidratos de carbono: **74,5 g**

INGREDIENTES

2 Porções

400 g de batatas
80 g de farinha
1 ovo
1 colher de chá de sal
1 cebola
1 dente de alho
0,5 pimento vermelho
100 g de cogumelos
200 g de tomate cherry
100 g de presunto prosciutto cru
1 colher de sopa de azeite
1 colher de chá [Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente](#)
50 ml de natas duplas
125 g de burrata
1 colher de sopa de manjeriço picado
0,25 de pimenta
colheres de chá

PREPARAÇÃO

Passo 1

400 g de batatas - **80 g** de farinha - **1** ovo - **1 colher de chá** de sal

Coza as batatas com a pele. Descasque-as quando estiverem ligeiramente arrefecidas e passe-as por uma prensa ou picadora. Junte a farinha e o ovo para fazer a massa dos gnocchi. Divida em duas partes e faça um rolo numa superfície enfarinhada. Corte o rolo em pedaços de cerca de 3 cm.

Coza os gnocchi em água com sal até ficarem macios - cerca de 3 minutos depois de subirem à superfície.

Passo 2

1 cebola - **1** dente de alho - **0,5** pimento vermelho - **100 g** de cogumelos - **200 g** de tomate cherry - **100 g** de presunto prosciutto cru - **1 colher de sopa** de azeite - **1 colher de chá** [Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente](#) - **50 ml** de natas duplas
Pique a cebola e o alho. Corte os pimentos e os cogumelos em rodela e corte os tomates ao meio. Corte o presunto em tiras. Refogue a cebola em azeite, junte o alho e deixe refogar durante meio minuto. Adicione os pimentos e os cogumelos e refogue durante 3 minutos. Adicione o presunto e refogue por mais 2 minutos, depois adicione os tomates. Adicione o molho de soja Kikkoman e as natas.

Misture e deixe cozinhar em lume brando durante cerca de 3 minutos.

Passo 3

125 g de burrata - **1 colher de sopa** de manjeriço picado - **0,25 colheres de chá** de

pimenta

Adicione o gnocchi cozinhado, a burrata e as folhas de manjeriço ao molho. Polvilhe com pimenta.