

Gnocchi picantes de tomate e salsichas com funcho e espinafre

Tempo total **50 Mins.** **50 Mins.** Tempo de preparação

Informação nutricional (por porção)
2.399 kJ / 572 kcal

Gorduras totais: **26,3 g** Proteína: **26,1 g**
Hidratos de carbono: **58,8 g**

INGREDIENTES

4 Porções

400 g	salsichas de ervas aromáticas
1 colher de sopa	sopa de azeite
1	cebola, picada finamente
2	funchos, em cubos
3	dentes de alho, esmagados
800 g	tomate ameixa
0,5 colheres de chá	flocos secos de piri-piri
2 colheres de chá	orégãos secos
2	folhas de louro
1 colher de sopa	concentrado de tomate
3 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
500 g	gnocchi frescos (embalagem)
100 g	espinafre baby
	Um molho pequeno de manjeriço, folhas picada
	Parmesão ralado para servir

PREPARAÇÃO

Passo 1

Cortar as salsichas para as abrir, retirar o recheio e deitar fora a pele. Aquecer bem o azeite numa frigideira grande com paredes altas. Alourar o recheio das salsichas durante 8-10 minutos e dividir em pedaços pequenos com a traseira de uma colher de pau. Depois de o recheio das salsichas estar dourado de todos os lados, colocar num prato e reservar.

Passo 2

Colocar a cebola e o funcho na frigideira e guisar durante 10 minutos até estarem moles. Adicionar o alho e deixar cozinhar durante mais um minuto, juntar os tomates de conserva com 200 ml de água, flocos de piri-piri, orégãos, folhas de louro, concentrado de tomate e molho de soja. Deixar reduzir ligeiramente durante 20 minutos a temperatura baixa e temperar a gosto.

Passo 3

Entretanto, levar água a ferver numa panela grande e cozer os gnocchi segundo as instruções na embalagem.

Passo 4

Enquanto os gnocchi cozem, misturar o espinafre no molho até estar encolhido. Escorrer os gnocchi e misturar no molho juntamente com o manjeriço. Tirar as folhas de louro, distribuir os gnocchi por 4 pratos e servir com o parmesão e muita pimenta

preta acabada de moer.