

GNOCCHI COM MOLHO DE TOMATE E AZEITONAS PRETAS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

700g de gnocchi
4 colheres de sopa de azeite
1 cebola grande picada
2 dentes de alho picados
390g de tomate pelado picado
Orégãos q.b.
100g de rodela de azeitonas pretas
Queijo parmesão ralado
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 20 minutos
Custo: 2.80 € | Custo por pessoa: 0.70 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f25/gnocchi-molho-tomate-azeitonas-pretas-35411/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, tempere com sal. Coloque o gnocchi um a um. Deixe cozer até que venham todos ao de cima. Depois de cozidos, retire-os e escorra.
 2. Num tacho largo, leve ao lume o azeite e a cebola. Mexa e deixe refogar um pouco. Junte o alho e o tomate pelado. Deixe refogar mais um pouco.
 3. Adicione 125 ml de água. Tempere com sal e pimenta. Logo que comece a ferver, passe tudo grosseiramente com a varinha mágica.
 4. Junte as azeitonas e orégãos. Mexa e logo que comece a ferver, junte o gnocchi. Deixe cozinhar alguns minutos até que fique bem quente. Está pronto a servir. Sirva com o queijo parmesão ralado.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!