



# GNOCCHI À ROMANA



Acompanhamentos



38 MIN



FÁCIL



1012 PESSOAS



YÄMMI 2 XL

## Ingredientes

- 1200 g de leite
- 2 c. de chá de sal
- Noz-moscada a gosto
- 90 g de manteiga + Manteiga para untar
- 375 g de sêmola de trigo
- 2 gemas
- 100 g de parmesão ralado

## Preparação

- 1º Coloque na panela o leite, o sal, a noz-moscada e 30 g de manteiga e programe 10 minutos a 120°C na velocidade 3.
- 2º De seguida, programe 8 minutos a 90°C na velocidade 3 e, durante o funcionamento da máquina, verta a sêmola de trigo, as gemas e 30 g de parmesão ralado pela abertura da tampa. Ajude a envolver o preparado com a espátula (inserindo-a na abertura da tampa).
- 3º Pré-aqueça o forno a 200°C.
- 4º Transfira o preparado para uma superfície de trabalho levemente untada com manteiga e espalhe-a até ficar com 1 cm de espessura. Deixe arrefecer completamente.
- 5º Depois de frio corte pequenos discos (com a ajuda de um copo).
- 6º Unte um pirex com manteiga, coloque os gnocchi ligeiramente sobrepostos, polvilhe com o restante parmesão e a restante manteiga em pedacinhos.
- 7º Leve ao forno durante 20 minutos.

**Dica:** Experimente acrescentar molho de tomate no final. Também pode juntar presunto picado no passo 2 da receita.