

DE 02 A 13 DE MARÇO

# LE SETTIMANE GASTRONOMICHE DI EATALY

CELEBRANDO AS MULHERES DA GASTRONOMIA

## GNOCCHI DE ABÓBORA COM PESTO DE NOZES

*com a chef Luana Castro*

### INGREDIENTES

#### GNOCCHI

- 500g de purê de abóbora cabotiá
- 250g de farinha de trigo 00 + farinha para polvilhar
- 1 ovo e 1 gema (ou 70g de ovos)
- 1 pitada de noz moscada
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto

#### MOLHO E FINALIZAÇÃO

- 50g de nozes
- 60g de azeite de oliva extravirgem
- 20g de queijo grana padano ralado
- 10g de basilicão desfolhado
- 20g de manteiga
- 80g de ricota de búfala cremosa
- Sal a gosto
- Folhas de manjeriço para decorar

### MODO DE PREPARO

#### PURÊ DE ABÓBORA

- Corte 1 abóbora cabotiá em 4 partes, retire as sementes, tempere com sal e azeite e leve ao forno pré aquecido (180 graus), em uma assadeira coberta com papel alumínio, por pelo menos 20 min, ou até que a abóbora esteja bem macia.
- Retire a abóbora do forno, descarte a casca e amasse a abóbora até que obtenha um purê homogêneo. Reserve.

## MASSA DO GNOCCHI

- Em um bowl, misture o purê de abóbora com o ovo, sal, pimenta do reino moída e uma pitada de noz moscada moída e em seguida vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos e misturando até que a massa comece a desgrudar dos dedos. É normal que essa massa fique úmida.
- Transfira a massa para uma bancada limpa e enfarinhada e comece a modelar cobrinhas de mais ou menos 2cm de diâmetro e depois corte em pedaços com a largura de mais ou menos 2 cm. Durante esse processo, polvilhe bastante farinha sobre a massa e sobre os gnocchis já modelados.

## PESTO DE NOZES

- Em um pilão, coloque as folhas de basilicão, uma pitada de sal e um pouco de azeite e comece a misturar para que as folhas se desmanchem. Acrescente o queijo grana padano, e as nozes e continue o processo acrescentando o restante do azeite até que se forme um molho de aparência rústica.

## FINALIZAÇÃO

- Cozinhar os gnocchi em uma panela com água fervente com sal por mais ou menos 3 min (ou até que subam à superfície).
- Em uma frigideira, colocar a manteiga, despejar o gnocchi já escorrido e dar uma leve dourada. Acertar o sal.
- Montar o gnocchi em um prato, colocar por cima o pesto e finalizar com a ricota e as folhas de manjericão.

## ANOTAÇÕES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---