

Gnocchi de batata-doce com Pesto de rúcula

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

800g de batatas-doces
30g de manteiga
1 pitada de noz-moscada moída
120g de farinha de milho
1 pitada de pimenta acabada de moer
Sal
Farinha de milho para polvilhar
Pesto
100g rúcula
2 dentes de alho picados
30g de amêndoa laminada torrada
1,5 dl de azeite
50g de parmesão ralado
Sal e pimenta acabada de moer



PREPARAÇÃO

Descasque as batatas-doces, lave-as e corte-as em pedaços pequenos. Lave de novo e leve a cozer em água a ferver, temperada de sal, durante 15 minutos.

Depois escorra e esmague-as muito bem, com a ajuda de um garfo e deite para uma tigela. Junte a manteiga, a noz-moscada e uma pitada de pimenta. Mexa bem e junte a farinha, aos poucos, mexendo sempre até ficar uma massa homogênea.

Faça uma bola com a massa, cubra com um pano e deixe repousar durante cerca de 20 minutos.

Prepare o pesto. Deite as folhas de rúcula no liquidificador, junte os alhos, a amêndoa e uma pitada de sal e pimenta. Ligue e junte o azeite em fio, batendo sempre até ficar uma mistura cremosa. Retire, deite para uma tigela, junte o queijo e misture bem.

Leve ao lume um tacho com água temperada de sal e deixe ferver. Polvilhe a mesa e as mãos com farinha e retire pequenas porções de massa e molde em bola. Pressione cada bolinha com os dentes de um garfo, depois junte-as ao tacho com a água a ferver e deixe cozinhar até subirem à superfície.

Retire-os com uma escumadeira e deixe escorrer. Ponha-os dentro de um prato fundo, junte o pesto e misture delicadamente.

Sirva de imediato.