



Gnocchi Dourati de mandioquinha na manteiga e sálvia com Brie gratinado

Tempo de Preparo:

🕒 02:00

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 1 kg de mandioquinha
- Sal a gosto
- 2 gemas
- 1 e ¼ xícara de farinha de trigo
- Noz-moscada
- Azeite de oliva extra virgem
- 100 g de Manteiga Sem Sal Tirolez
- ½ maço de sálvia
- 125 g de Queijo Brie Tirolez
- ½ xícara de Queijo Parmesão Tirolez ralado

Modo de Preparo

Descasque e corte a mandioquinha em pedaços médios. Cozinhe-a em água fervente e abundante.

Na sequência, escorra e deixe descansar por 10 minutos para retirar todo o excesso de água.

Passe no amassador de batata, junte as gemas, a farinha de trigo, a noz-moscada e acerte o sal.

Faça alguns rolinhos e depois corte em losangos. Cozinhe o gnocchi em água

fervente e abundante com sal até que subam à superfície.

Retire e reserve em uma travessa untada com azeite - leve para gelar por 1 hora na geladeira.

Corte o Queijo Brie Tirolez em cubinhos e empane no Queijo Parmesão Tirolez ralado.

Depois, reserve. Em uma frigideira, coloque a Manteiga Sem Sal Tirolez e, quando derreter, junte a sálvia e o gnocchi. Mexa levemente até dourar.

Coloque o gnocchi em uma travessa e cubra com o Queijo Brie Tirolez em cubinhos. Leve para gratinar. Sirva em seguida.