

Noque com molho de gorgonzola com nozes e pera grelhada

A Receita de hoje é super prática!



Clique para ampliar

Para o nhoque – Receita desse [post](#).

Ingredientes:

– 1/2 kg de batatas cozidas;

- 200 gramas de queijo ralado (usei metade mussarela e metade parmesão);
- 1 1/2 xic de farinha de trigo;
- 3 gemas;
- sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer: Amasse as batatas cozidas e misture com os outros ingredientes. Se tiver muito mole coloque mais trigo, até que consiga consistência boa para cortar em cubos. Coloque em água fervente com um pouco de óleo e deixe até subirem. Retire e coloque em escorredor com gelo. Seque e frite em azeite até ficar dourado.

Para o molho:

- Meia cebola cortadinha;
- 1 pedaço de queijo gorgonzola picado (umas 200 gr.);
- 2 xic de vinho branco;
- 3 colheres de creme de leite fresco;
- 2 colheres de manteiga;
- 100 gr. de nozes picadas;
- 1 pera em fatias grelhada na manteiga.

Modo de fazer: Fritar a cebola na manteiga até ela ficar transparente, adicionar o vinho branco e esperar evaporar o álcool, por cerca de 2 minutos, depois acrescentar o gorgonzola picado até derreter, e mexa bem, adicione o creme de leite. Depois bata no liquidificador para ficar bem homogêneo!

Depois misture o molho ao nhoque e polvilhe com nozes picadas. Para dar um toque especial fatiamos uma pera, grelhamos e

colocamos para decorar! Dá um toque adocicado super gostoso!

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

Salada de Pera com molho de gorgonzola

Olá, segunda podemos pegar um pouco mais leve, né? Vamos fazer uma saladinha deliciosa para duas pessoas!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 pacote de rúcula selvagem;
- 1 pera;
- manteiga;

- 150 gr. de queijo gorgonzola;
- 3/4 xic. de creme de leite fresco;
- azeite, sal e pimenta;

Modo de fazer: Fatie a pera e doure na manteiga. Para o molho misture o creme de leite e o queijo gorgonzola em pedaços até derreter completamente. Tempere a rúcula com azeite, sal e pimenta. Depois é só montar e decorar com aceto balsâmico glacê; Super light para começar a semana bem! Pode adicionar nozes picadas em cima que também fica ótimo!

TEMPO: 15 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Nhoque de abóbora com molho de Gorgonzola e Carne Seca crocante

Sexta é o dia do nhoque, né? Esta receita é muito legal para receber os amigos e a família agora que o tempo está esfriando um pouco! Acompanhado por um bom vinho tinto então...

P E R F E I T O!



Para o *gnocchi* ou nhoque – vamos fazer 06 porções.

Ingredientes:

- 1 kg de abóbora – quanto menos aguada melhor. Pode ser a paulista ou a cabotia!
- 2 ovos
- 2 xic. de farinha de trigo (pode ser que precise um pouco mais para dar o ponto da massa)
- 4 colheres de queijo ralado
- sal e pimenta a gosto
- 2 colheres de manteiga (para fritar o nhoque depois de cozido).

Cozinhe a abóbora com sal e faça um purê, bata no liquidificador para ficar bem lisinho. Adicione ao purê: os ovos, o queijo ralado, sal e pimenta a gosto, misturando bem e aos poucos vá colocando o trigo aos poucos, até obter um ponto de massa que dê para enrolar. Faça as bolinhas e leve para cozinha em água fervente até subirem a superfície. Retire-os com uma escumadeira e reserve.

Depois de todos prontos, vamos passar ligeiramente em uma frigideira com manteiga. É opcional mas esta “fritadinha” deixam os nhoques ainda mais saborosos!



Para o molho de gorgonzola você vai precisar:

- 300 gr. de queijo gorgonzola
- 5 colheres de creme de leite fresco

Modo de fazer: corte o queijo e coloque numa panela com o creme de leite até que ele derreta e fique um molho homogêneo lisinho, se precisar coloque um pouquinho de leite e trigo.

Carne seca Crocante: Já tem a receita em outro post (Arroz de Cordeiro), mas basicamente depois de cozida e desfiada fritar em pouco azeite, e colocar num papel toalha para absorver o excesso.



TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$