

GNOCCHI DE MANDIOCA COM MOLHO DE ATUM E FAROFA DE CASTANHA DO PARÁ

GUSTAVO ARONOVICK

Tecnólogo em Gastronomia, graduado pela UNESA, pós graduação *latu sensu* pela Escuela Superior de Hostellería de Sevilla e Sócio Proprietário, responsável pela produção, do Armazém Sustentável, produtores de conservas e geleias orgânicas.

rendimento 5 porções

tempo de preparo 1 hora

nível de dificuldade médio

sugestões de acompanhamento
para aqueles que gostam, pode-se salpicar queijo parmesão à mesa.

INGREDIENTES

gnocchi

- 2 1/2 xícaras de chá ou 500 g de mandioca *in natura*
- 1 ovo
- noz-moscada a gosto
- pimenta do reino preta moída a gosto
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 5 L de água para o cozimento
- 3 colheres de sopa de sal grosso para cozinhar a massa

molho

- 300g de atum sustentável (2 latas)* em conserva de azeite de oliva extra virgem
- 2 talos de funcho picados em brunoise (bem “batidos” em pedaços pequenos)

decoreção

- 1 xícara de chá de castanhas do Pará picadas em pedaços pequenos
- as folhas dos dois talos do funcho

*pescado em vara com isca sustentável. exemplo: mini anchovas de criação em cativeiro

MODO DE PREPARO:

gnocchi

Cozinhar a mandioca até ficar bem macia. Retirar da água e deixar esfriar por alguns instantes. Retirar o fio central da mandioca. Processar (em processador elétrico ou amassar com um garfo) a mandioca até obter uma pasta consistente como uma goma. Colocar a mandioca processada em uma tigela, acrescentar, misturar e incorporar homoganeamente um ovo inteiro. Temperar com a noz-moscada e a pimenta do reino preta moída. Espalhar um pouco da farinha de trigo em uma bancada. Colocar a massa de mandioca na bancada e acrescentar mais farinha, aos poucos, até dar o ponto, o que acontece quando a massa começa a soltar da mão. Dividir a massa em cinco partes.

Fazer rolinhos compridos com cada uma destas partes e com uma faca, cortar cada “cordão” de massa em pequenos pedaços de aproximadamente 1 cm, salpicando mais farinha para que os gnocchi não grudem uns nos outros. Colocar 5 litros de água para ferver, acrescentar o sal grosso e acrescentar os gnocchi aos poucos. O cozimento estará terminado quando os gnocchi começarem a boiar na superfície da água. Retirá-los delicadamente da água de cozimento com o auxílio de uma escumadeira e reservar, colocando um fio de azeite para não grudar.

molho

Em uma frigideira grande, esquentar levemente o atum, em fogo muito baixo, junto aos talos picados de funcho.

finalização e montagem

Acrescentar os gnocchi na mesma frigideira salteando-os delicadamente no molho para envolver a massa. Dourar as Castanhas do Pará em forno elétrico ou convencional. Preparar as porções em pratos individuais, colocando as castanhas sobre a massa, terminando com uma folha do funcho para a decoreção final.