**Gnocchi e Nhoque de Batata-Doce**

### **1. Medalhões de Batata Gratinados ao Molho de Cogumelos**

**Descrição: Rodelas de batata douradas na manteiga, servidas sobre um cremoso molho branco com cogumelos e finalizadas com queijo parmesão ralado e ervas frescas (salsinha).**

### **2. Gnocchi Tradicional ao Pomodoro**

**Descrição:** Clássico italiano, macio e reconfortante, servido com molho pomodoro fresco.

**Ingredientes:**

* Purê de batata inglesa
* Farinha de trigo
* Ovo
* Sal e noz-moscada
* Molho pomodoro (tomate, cebola, alho, azeite, ervas frescas)
* Folhas de manjericão
* Queijo parmesão ralado

### **3. Nhoque de Batata-Doce com Parmesão e Manjericão**

**Descrição:** Uma explosão de sabor e textura, com molho sugo e toque de parmesão.

**Ingredientes:**

* Purê de batata-doce
* Farinha de trigo ou de arroz
* Ovo (opcional)
* Sal
* Molho de tomate artesanal
* Parmesão ralado
* Manjericão fresco para finalizar

### **4. Batatas Recheadas ao Molho Branco**

**Descrição: Pequenas batatas recheadas com carne desfiada (carne seca ou carne moída), cobertas com molho branco cremoso, queijo ralado e finalizadas com salsinha picada.**

### **5. Nhoque de Batata-Doce ao Sugo**

### **Descrição: Macio, leve e levemente adocicado, servido com molho sugo artesanal.**

### **Ingredientes:**

### **Purê de batata-doce**

### **Farinha de trigo ou farinha sem glúten**

### **Ovo (opcional)**

### **Sal e noz-moscada**

### **Molho sugo (tomate, alho, azeite, cebola e manjericão)**

### **Queijo parmesão ralado (opcional)**

### **Folhas de manjericão para decorar**

### 

### **6. Nhoque Clássico ao Sugo**

**Descrição: Nhoque de batata servido em um robusto molho de tomate caseiro, bem temperado. Decorado com algumas rodelas de queijo ou manteiga no centro.**