

BOM APETITE

VALESKA MATEUS
valeska@jornalacidade.com.br

Massa muito apreciada no dia a dia dos italianos, que o consomem como primeiro prato (primo piatto) e alternativamente às sopas (minestrone), o Nhoque (gnocchi na Itália) também conquistou a preferência dos brasileiros. Por aqui, é muito servido em reuniões de família e existe até uma superstição sobre seu consumo todo dia 29 de cada mês trazer fortuna e realizar desejos (leia mais a respeito na página à direita).

Segundo o cozinheiro Gabriel Nogueira, do restaurante O Pastifício, o nhoque surgiu nas regiões norte e central da Itália e pode ser considerado o primeiro formato de massa caseira, já que, originalmente, era preparado apenas com água e farinha, cortado à mão e depois cozido. “Como o conhecemos hoje, com batatas, foi registrado apenas a partir do século 18. É o 7º prato mais consumido no mundo e sua influência é tão grande que países como Alemanha e Hungria também têm suas versões”, informa.

Cada região da Itália também a sua, inclusive com nomes diferentes - como cavatelli e pisarei - conforme o insumo usados na massa base. A versão romana, muito tradicional, é feita com semolina e leite e servida com manteiga e sálvia.

Nogueira conta que foram os pobres que inventaram o prato, transformando o pão velho misturado a farinha e água quente em uma massa modelada em cilindro e cortada, que era cozida em água ou em um caldo de vegetais e ossos de galinha. Desde então, ganhou aperfeiçoamentos e diferentes versões.

Hoje em dia, segundo Nogueira, a base do nhoque pode ser feita com diferentes variações de tubérculos, como batata doce, mandioca, até biomassa de banana verde ou mesmo fruta pão. “Até à base ricota (receita à direita)”, exemplifica o cozinheiro.

Segundo ele, é o ingrediente base que define o sabor, a textura e a cor do prato. “A farinha servirá apenas para dar liga, e outros ingredientes, como queijo parmesão, espinafre ou ovo, têm função complementar”, explica.

TODO 29

Massa originada na Itália e muito apreciada por brasileiros tem diferentes versões e até uma superstição em torno de seu consumo

É DIA DE NHOQUE!

MATHEUS URENHA / A CIDADE



GNOCCHI DE RICOTA

Prato do cozinheiro Gabriel Nogueira privilegia o sabor da massa com salteado de manteiga ou azeite

Quando bem feita, a massa deve ter textura lisa e leve, quase pastosa. “A farinha jamais deve ser adicionada em grandes quantidades, pois, além de deixar a textura mais dura, torna a digestão mais pesada”, ensina o Nogueira.

Harmonização e molhos

Por ser habitualmente de sabor neutro, o nhoque pode receber qualquer tipo de molho, de acordo com Nogueira. “Como seu sabor é delicado, quanto mais intenso o molho for, menos será possível degustar o sabor original da massa.

Neste caso se destaca a textura da massa”, comenta.

Para privilegiar o sabor, o cozinheiro recomenda saltear a massa na manteiga ou azeite.

Para sabores intensos, ele indica molhos à base de queijos fortes, como gorgonzola e camembert, ou ragu de carne, como ossobucco e cordeiro, além do tradicional bolognese, feito com carnes bovina e suína, soffritto (cebola, cenoura e salsão refogados), purê de tomate, temperos e especiarias. **(colaborou Silvia Pereira)**