

## GNOCCHI DE RAÍZES COM FONDUTA DE AMÊNDOAS DEFUMADAS BY GABRIEL NOGUEIRA

### INGREDIENTES

- 450g raízes diversas (batata doce, cenoura, mandioquinha, mandioca)
- 120g farinha de trigo
- 500 ml de creme de leite fresco
- 60g de amêndoas defumadas
- 50g de queijo parmesão
- Sal q.b.

### PREPARO

Cozinhe as raízes com casca até ficar mole. Descasque ainda

quente e passar pelo espremedor de batata. Quando esfriar, adicione a farinha e o sal. Misture bem e modele em formato cilíndrico. Corte, cozinhe em 5 litros de água e retire ao emergir. Pique as amêndoas defumadas e incorpore ao creme de leite e parmesão. Cozinhe em fogo baixo até engrossar. Corrija o sal e adicione a massa. Cozinhe por 5 minutos e sirva.

**Rendimento:** 2 porções



MATHEUS URENIHA / A CIDADE

## SUPERSTIÇÃO COMER NO 'DIA CERTO' ATRAI FORTUNA, DIZ LENDA

Reza a lenda que São Pantaleão, em um certo dia 29 de dezembro, perambulava por um vilarejo da Itália vestido de andarilho e bateu à porta de uma casa para pedir comida. A família era grande e tinha pouca, mas não se importou em dividir seu nhoque. Coube a cada pessoa 7 massinhas. São Pantaleão comeu, agradeceu a acolhida e se foi. Quando foram recolher os pratos, os familiares descobriram que embaixo de cada um havia bastante dinheiro. Por isso, tradicionalmente, todo dia 29 é dia do Nhoque da Fortuna ou da sorte. De acordo com esta superstição, o ritual consiste em colocar dinheiro sob o prato, comer os primeiros sete pedacinhos em pé, fazer um pedido para cada um deles e depois saborear o restante à vontade. O dinheiro colocado sob o prato deve ficar guardado até o próximo dia 29.

## NHOQUE AO MOLHO RÚSTICO BY JULIANA VENTURA PARA FOLHAPRESS

### INGREDIENTES

#### Nhoque

- 1,5 kg de batata asterix
- 1 xíc (chá) de farinha de trigo
- 2 gemas
- Sal a gosto

#### Molho

- 2 latas de tomate pelado
- 4 tomates italianos médios
- 4 dentes de alho picados
- 1 cebola média picada
- ¼ xícara de azeite de oliva
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

### PREPARO

Cozinhe em água e um pouco de sal as batatas já em cubos. Escorra e amasse. Deixe amornar. Misture as gemas. Adicione a farinha aos poucos e acerte o sal. O ponto ideal é ao desgrudar das mãos. Enfarinhe uma superfície

lisa, faça rolinhos com a massa e corte-os em pedaços de 2 cm. Ferva mais água e vá cozinhando os nhoques aos poucos (quando subirem, estão prontos). Molho: em uma frigideira ou panela, aqueça o azeite e frite a cebola e o alho juntos, em fogo alto. Adicione os tomates pelados e os amasse. Adicione a medida de uma lata de água e deixe apurar por cerca de 20 minutos. Coloque os tomates frescos e cozinhe em fogo baixo por mais meia hora. Acerte o sal e a pimenta. Se quiser, ao final, adicione ervas frescas de sua preferência, como orégano ou manjerico (é importante colocar apenas no fim da cocção para não perderem o sabor).

**Rendimento:** 8 porções



FOLHAPRESS

## GNOCCHI DE RICOTA DE BÚFALA NA MANTEIGA E SÁLVIA BY GABRIEL NOGUEIRA

### INGREDIENTES

- 350g de ricota de búfala
- 120g de farinha de trigo
- 50g de queijo parmesão
- 80g manteiga
- Sal q.b.
- Sálvia fresca q.b.

### PREPARO

Retire o excesso de água da ricota e misture aos demais ingredientes. Misture bem e modele em formato cilíndrico. Corte, cozinhe em 5 litros de água e retire ao emergir. Aqueça a manteiga e a sálvia, salteie o

gnocchi por alguns minutos e sirva.

**Rendimento:** 2 porções

## SEGREDINHOS PARA NÃO ERRAR NA MASSA

Para não errar no preparo do gnocchi, Gabriel Nogueira aconselha cozinhar a batata asterix com casca. Ela deve ser colocada na panela à temperatura ambiente da água, para cozinhar corretamente. "Se entra na água já fervendo, acaba cozinhando mais por fora que por dentro", pontua o cozinheiro.

Assim que a batata estiver cozida (ela vai escorregar do garfo ou faca), deve-se retirar rapidamente a casca (com auxílio de um pano de prato para não queimar a mão) e espremer. A massa deve esfriar sobre uma assadeira ou superfície plana para que se evapore o máximo possível de água. "Não é obrigatório, mas deixar a massa na geladeira de um dia para o outro também ajuda a deixar ela mais seca", aconselha o profissional. "Se incorporar na batata ainda quente, irá cozinhar a farinha de trigo e não será possível dar o ponto na massa, que ficará muito mole e gosmenta", acrescenta. A adição de farinha deve ser de 10% a 20% do peso inicial da batata com casca. Esses dois ingredientes devem ser bem misturados ao sal até ficar lisa.

Uma batadeira planetária com o gancho raquete agiliza o processo.



**Em breve aberto todos os dias para o almoço!**  
Restaurante: 4141-0754 | Delivery: 3636-2006/3632-8681