

# Receita de Nhoque à Romana



*Seguindo com os testes de receitas desta coleção que falei [aqui](#), hoje o blog traz uma receita típica da região do Lázio, o **Nhoque à Romana**. Fica uma delícia! Essa massa é bem diferente e estou a fim de fazer alguns testes com ela.*

Depois desta receita de hoje, resta apenas mais uma das que consegui testar antes de me afastar temporariamente da coleção!

Confiram a **Receita de Nhoque à Romana** e se testarem, compartilhem comigo as suas experiências!

## ***Ingredientes***

- 250 gramas de farinha de sêmola;
- 120 gramas de manteiga;
- 100 gramas de queijo parmesão ralado;
- 1 litro de leite;
- sal à gosto;
- folhas de sálvia.

## ***Modo de preparo***

Aqueça o leite com sal e uma colher de sopa de manteiga. Misture bem. Quando começar a ferver, baixe o fogo (para médio ou menos) e adicione a farinha aos poucos, mexendo bem, para que não embolote. Mexa enquanto cozinha por aproximadamente 30 minutos, até que se desprenda bem da panela.

Retire a massa da panela e leve até uma superfície lisa onde possa trabalhar com ela. Adicione 1 colher de sopa de queijo parmesão ralado e misture bem. Use uma faca ou espátula grande para sovar caso a massa esteja muito quente.

Abra a massa até que a mesma esteja com a espessura de um dedo e aguarde esfriar. Assim que estiver fria, faça rodela com a massa usando as bordas de um copo pequeno, de aproximadamente 3cm de diâmetro.

Unte uma forma refratária com manteiga e coloque as rodela. Em uma panela à parte, derreta a manteiga que sobrou e adicione a sálvia picada grosseiramente. Cozinhe por um minuto e use a mistura para “regar” os **nhoques**. Por fim, salpique o queijo restante e leve ao forno (pré-aquecido a 200 graus) para gratinar até que estejam levemente dourados. Sirva como acompanhamento.



P.S.: a adição da sálvia é uma opção pessoal. Na receita original do livro ele não está incluso.

**Origem:** a região do Lázio (em português, Lácio) na Itália é uma das mais centrais no país e tem Roma como sua capital. Os principais pratos típicos dessa região são as massas, mas esta conhecida no Brasil também como **Nhoque de Semolina** também é tradicional. Além das massas frescas, os queijos e as carnes também figuram em pratos típicos da região do Lázio.