

# Nhoque de abóbora cabotiá e três opções de molho

O post é longo, mas necessário. Receita de Nhoque de Abóbora Cabotiá com muitas dicas e preparo de três molhos diferentes. Vem conferir aqui!+

---

## Codorna com Molho de Ervas e Nhoque de Aipim

Segunda dica de preparo de codorna, essa ave de sabor delicado mas que se bem feita é uma delícia. E sugestão de preparo de Nhoque de Aipim.+

---

## Receita fácil de Nhoque de Ricota

*Confira receita fácil de **nhoque de ricota**, delícia que combina com diversos molhos diferentes!*



A receita de hoje é super especial e vem com bastante antecedência para quem quer preparar **Nhoque de Ricota** para o próximo dia 29! O costume de comer *gnocchi* nessa data é bem antigo, e muito popular em alguns lugares, pois acredita-se que o prato traga fortuna para a sua vida! Conto mais sobre a crença do *nhoque da fortuna* no final do post.

Mas o preparo hoje em questão tem inspiração em uma receita de uma amiga querida do **Instagram**, a **@asbrothers\_** – para ver a receita original, basta conferir este post abaixo.

[https://www.instagram.com/p/B-xGCRnBe9y/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link](https://www.instagram.com/p/B-xGCRnBe9y/?utm_source=ig_web_copy_link)

Segue a receita que preparei, que foi a que acertei com mais facilidade (falo de anos testando receitas de **nhoque!**). Espero que apreciem e dêem uma moral para a minha amiga do insta!

## **Receita fácil de Nhoque de Ricota**

### ***Ingredientes***

- 250 de ricota (a que uso aqui é um pouco cremosa);
- 1 ovo;

- 50 g de queijo parmesão ralado;
- Farinha de semolina (até dar ponto);
- Pitada de sal e pimenta branca.



## ***Modo de preparo***

Misture a ricota com o ovo e o queijo ralado. Adicione uma pitada de sal e pimenta e mexa. Coloque 1/2 xícara de farinha de semolina e misture bem. Se achar que o ponto da massa é firme o suficiente para enrolar e cortar, comece o processo de enrolar os nhoques, em uma bancada enfarinhada (seguí usando a semolina).



Se ainda estiver muito mole, adicione mais farinha de semolina aos poucos, até achar que está firme o suficiente para não desmanchar. Quando menos farinha precisar usar, melhor, pois o gosto da ricota (que é bem delicado) estará mais presente.



*Para dar forma aos nhoques:* eu não tenho o tabuleiro próprio para isso, então faço os rolinhos, corto e dou uma leve esmagada com um garfo. Por isso essa carinha de “concha” dos meus nhoques. Mas você pode fazer como achar melhor!



Na medida em que for cortando eles, coloque em uma forma com farinha de semolina polvilhada. Caso deseje congelar, basta levar ao freezer na forma mesmo e quando estiverem congelados, colocar em um saco plástico apropriado para comida.



*Na hora de cozinhar:* use água fervente com sal (quando subirem, estão cozidos, cerca de 2 min.) e depois de cozidos, só misturar com o molho já quente. Ou pode ser assado direto já com molho (gratinado). Se for um molho bem líquido, pode

cozinhar direto no molho.

*Eu já preparei com estes dois tipos de molho: sálvia, manteiga e nozes (mas as nozes passaram um pouco do ponto, por isso essa aparência tostada) e com molho de tomate, que você encontra a receita [aqui neste post](#).*





---

## **Tradição do Nhoque da Fortuna**

*Conta-se que em um dia 29, São Pantaleão, vestido de andarilho, perambulava faminto por um vilarejo da Itália. Passou de casa em casa, pediu comida e ninguém o atendeu. Apenas uma família, muito pobre e que tinha pouca comida, ajudou. Dividiram o pouco que tinham com ele, (um total de 7 nhoques por pessoa) e desta forma todos conseguiram se alimentar. Após a refeição, agradeceu e desejou sorte à família, antes de partir. Quando quando eles foram recolher os pratos descobriam que havia moedas embaixo de cada um.*

*Desde então, é costume entre italianos e em países com grande presença de imigração italiana (como a Argentina, o Uruguai e o Brasil) comer **nhoque** no dia 29 do mês, com dinheiro embaixo do prato.*

---

## **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.*