

Nhoque: a irresistível receita italiana feita com batata

Veja um roteiro com versões clássicas e contemporâneas do tradicional prato

Por Natasha Sobrinho
(@restautants_to_love)
Especial para o Correio da Manhã

Rodrigo Azevedo



Alessandro e Frederico

Tomas Rangel

Tais Barros



Alba, gnocchi

Tomás Vélez



IT Ristorante

Divulgação

Divulgação



Quitéria



Vicco

A história deste prato do Norte da Itália é antiga: supõe-se que vem dos gregos. Feito com base de batata misturada à farinha de trigo, pode ser servido com diversos tipos de molho. E ainda acompanha uma tradição popular, no dia 29 de cada mês, quem comer em pé as sete primeiras unidades da massa, pode fazer um pedido para cada uma delas.

Divulgação



L'ulivo



Nido

Rodrigo Azevedo



Talho Capixaba

Alba - Fruto da parceria entre o grupo de entretenimento Vibra Marketing com a dupla da Coltivi, Piero Zolin e o chef Meguru Baba, a casa abriu em Botafogo, com o objetivo de proporcionar uma diversidade de experiências musicais, artísticas e gastronômicas. No cardápio, o comensal pode encontrar pratos como o Gnocchi frito recheado com mozzarella, molho bolognesa e bechamel (R\$32). Endereço: Rua Martins Ferreira, 60 - Botafogo. Telefone: (21) 99795-6988.

Alessandro & Frederico - Na casa comandada pelo chef Luciano Bossegia, o Gnocchi de camarão é preparado com camarão flambado com paradori e shitaky no prosecco e ruculas (R\$ 79). Endereço: Rua Garcia D'ávila, 151 - Ipanema. Tel: (21) 2522-6025.

IT Ristorante - Da seção de principais da casa, o chef Luciano Ramos destaca o Gnocchi de batata na fonduta de Parmeggiano-Reggiano, cogumelos e azeite de trufas (R\$ 74). Endereço: Shopping Leblon - Av. Afrânio de Melo Franco, 290 - 4º Piso - Leblon | WhatsApp: (21) 99947-6534.

L'ulivo Cucina e Vini - Prestes a completar sete anos em dezembro, o restaurante italiano, em Copacabana, é conhecido por seu gnocchi feito na casa, com receita italiana que leva queijo e manteiga no preparo. São quatro opções fixas, como o Gnocchi alla Sorrentina (R\$ 58), nhoque artesanal, molho de tomate, berinjela e queijo scamorza defumado. Uma vez por mês, a casa promove o Gnocchi em Dobro,

sempre no dia 29, para celebrar a tradição do nhoque de fortuna. Ao pedir um prato, o cliente ganha outro do mesmo sabor. Promoção válida para pedidos no restaurante e também pelo delivery. Endereço: Rua Miguel Lemos, 54-B, Copacabana. Tel: (21) 3576-7785.

Quitéria - No restaurante localizado dentro do hotel Ipanema Inn o comensal pode encontrar o nhoque artesanal feito na casa, com fonduta de queijos brasileiros (R\$ 57). Endereço: Rua Maria Quitéria, 27 - Ipanema. Tel: (21) 2267-4603.

Nido - No restaurante italiano comandado pelo chef Rudy Bovo o comensal pode encontrar o Nhoque de batata baroa com ragu de cordeiro (R\$ 94). Endereço:

Endereço: Av. Gen. San Martin, 1.011, Leblon. Telefones: (21) 2259-7696.

Talho Capixaba - As casas oferecem opções de massas artesanais, como o Nhoque Tradicional (R\$52,90), feito com batata baroa ou aipim com espinafre. Gratinado com molho pomodoro; bechamel; quatro queijos ou bolonhesa. Endereço: Rua Barão da Torre, 354 - Ipanema. Tel: (21) 3037-8638.

Vicco Restaurante - Localizado na Gávea, a casa traz em seu cardápio o Gnocchi Doratti (R\$ 67), um nhoque de batata e parmesão selado, cogumelos salteados e fonduta de parmesão. Endereço: Rua Marquês de São Vicente, 18A - Gávea. Tel: (21) 3851-7373.