# **NHOQUE COM MOLHO DE SÁLVIA**

**Orientações iniciais:**

* Leia ATENTAMENTE **toda** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo
* Higienize todos os alimentos que necessitarem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

| NHOQUEINGREDIENTES* Batata asterix 1kg
* Farinha de trigo 200 g

 MODO DE PREPARO1. Cozinhe as batatas com casca, descasque‑as e passe‑as, ainda quentes, pelo espremedor.
2. Reserve para esfriar.
3. Adicione aos poucos a farinha de trigo, mesclando delicadamente os ingredientes. Não sove, use a ponta dos dedos.
4. Deixe descansar por 10 minutos, forme longos rolinhos com essa massa e corte em pedaços pequenos.
5. Modele cada pedaço com um garfo.
6. Cozinhe‑os numa panela grande com bastante água fervendo.

MOLHO DE SÁLVIAINGREDIENTES* 2 maço de sálvia
* 1/2 xícara de azeite
* 2 colheres (sopa) de sal

MODO DE PREPARO1. Leve uma frigideira grande, de preferência antiaderente, ao fogo médio. Quando aquecer, junte ½ colher (sopa) de azeite e adicione cerca de 30 nhoques. Deixe por 1 minuto de cada lado para dourar por igual. Transfira para uma travessa e doure o restante dos nhoques, adicionando azeite a cada leva.
2. Depois que dourar todos os nhoques, diminua o fogo da frigideira para baixo e acrescente 4 colheres (sopa) de azeite. Assim que derreter, junte as folhas de sálvia e deixe cozinhar por cerca de 1 minuto para perfumar. Desligue o fogo e acrescente 1 concha da água do cozimento do nhoque. Faça movimentos circulares com a frigideira para misturar e formar um molho liso
3. Regue os nhoques dourados com o molho e as folhas de sálvia. Sirva a seguir.
 |
| --- |

**Orientações finais:**

* Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados.
* As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool.
* Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula.