

Nhoque de batata salsa com polvo ao pesto

Chef Juliet Langaro

Nhoque

- 500g de batata salsa
- 1 unidade de ovo caipira
- 1 xic. de farinha de trigo
- 1e ½ colheres de manteiga
- 2 colheres de azeite de oliva
- Quanto baste de sal
- Quanto baste de pimenta do reino
- Quanto baste de noz moscada

Molho

- ½ xic. de manjeriçã fresco
- 1 maço de rúcula baby
- 1 xic. de azeite de oliva extra virgem
- 1 dente de alho
- 60g de queijo parmesão
- 50g de amêndoas em lâminas
- 1 kg de polvo pequeno

Modo de preparo:

Cozinhar a batata, amassar e resfriar.

Depois de fria, temperar a batata com sal, pimenta do reino, noz moscada, ½ colher de manteiga e queijo parmesão ralado fino. Adicionar o ovo inteiro e dar ponto (até desgrudar das mãos) com a farinha de trigo. Fazer rolinhos e cortar em pedaços padronizados. Cozinhar em água fervente com sal. Quando boiarem, retirar com uma escumadeira e deixar escorrer em um escurridor.

Para o pesto, bater o manjeriçã, azeite, alho, queijo e um punhado de rúcula no liquidificador e reservar.

Em uma panela com água fervente, temperos e sal, cozinhar o polvo inteiro e limpo por no máximo um minuto. Retirar e cortar em fatias finas;

Em uma frigideira antiaderente, derreter a manteiga com um fio de azeite de oliva e selar os nhoques, deixando-os dourados e levemente crocante.

Para finalizar, aqueça o pesto levemente juntamente com o polvo e despeje sobre os nhoques. Salpique com amêndoas douradas e baby rúcula.