

UM POUCO DE SORTE SEMPRE CAI BEM

Nhoque Zena, ao molho de tomate e fonduta de stracchino

Por Carlos Bertolazzi, chef do restaurante Zena
Rendimento: quatro porções

Ingredientes do nhoque

- 5 batatas asterix grandes
- 2 xícaras de farinha de trigo
- ¼ de xícara de parmesão ralado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- Sal a gosto

Ingredientes do molho

- 400 ml de molho de tomate peneirado
- 4 tomates italianos
- 1 dente de alho
- Folhas de manjericão

Ingredientes da fonduta de stracchino

- ½ xícara de leite morno
- 1 colher de sopa de farinha
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 xícara de queijo stracchino em cubos (pode ser substituído por outros queijos usados em fondue, como gruyère, emmenthal, meia cura ou brie)
- Sal e pimenta a gosto

Como fazer o nhoque

- Cozinhe as batatas em água com sal até que a pele comece a rachar
- Descasque-as e as amasse ainda quentes; depois, deixe esfriar
- Misture todos os ingredientes e sove até dar o ponto
- Separe a massa em partes menores e modele em forma de cilindro comprido; corte o nhoque
- Cozinhe em água fervente com sal e retire as bolinhas assim que subirem à superfície

Como fazer o molho

- Retire as sementes dos tomates e corte-os em cubos
- Aqueça o azeite e refogue o alho
- Acrescente os tomates e cozinhe ligeiramente; ajuste o sal e a pimenta
- Coloque folhas de manjericão rasgadas e, por fim, o molho de tomate peneirado

Como fazer a fonduta

- Derreta a manteiga com a farinha até formar uma pasta
- Acrescente, aos poucos, o leite e, por fim, o queijo
- Ajuste o sal

Transfira o nhoque para uma frigideira já com o molho; para finalizar, sirva com a fonduta de stracchino

Em folha.com/guia, o chef Carlos Bertolazzi dá dicas para o preparo do nhoque em casa



Nhoque que leva o nome do restaurante Zena, na zona oeste de São Paulo Divulgação

Aprenda a fazer a receita do nhoque da fortuna ou aproveite pra pedir em casa

Marina Consiglio

SÃO PAULO Tradicionalmente, todo dia 29 é dia de comer nhoque. Com simpatia e tudo —reza a lenda que traz sorte. Por isso, o prato degustado na data é chamado de nhoque da sorte ou da fortuna.

O ritual é o seguinte: as primeiras sete bolinhas devem ser comidas em pé, com uma nota de qualquer valor abaixo do prato, enquanto se faz o pedido.

Há quem diga ainda que o dinheiro precisa permanecer guardado por ao menos um mês. Depois desse período, deve ser doado a alguém desafortunado.

Nestes dias de quarentena, são duas as alternativas para quem quer seguir a tradição: pedir ou fazer em casa.

Aqueles que preferem a praticidade do delivery po-

dem ver na sequência cinco restaurantes que entregam o prato na capital paulista.

Para quem decidir fazer, o chef Carlos Bertolazzi, do Zena (zona oeste de São Paulo), ensina sua famosa receita de nhoque ao molho de tomate e fonduta (tipo de molho de queijo) de stracchino. Dá para substituir o ingrediente por queijos usados em fondue, como gruyère, emmenthal, meia cura e brie.

ONDE PEDIR

Arturito ★★★★★

O único prato fixo do menu do delivery é o nhoque de ricota artesanal com ragu de linguiça de porco (R\$ 59).

Pedidos pelo tel. (11) 3063-4951 e via WhatsApp (11) 97531-6679 e Rappi. R. Artur de Azevedo, 542, Pinheiros, região oeste.

Bar do Amigo Gianotti

A massa é de mandioca e o molho pode ser ao sugo ou com calabresa artesanal (R\$ 60 para dois ou R\$ 33 individual). Para pedir ou retirar.

Pedidos pelo WhatsApp (11) 965867782. R. Santo Antônio, 1.106, Bela Vista, região central.

La Pergoletta

Oferece quatro versões: os simples, de mandioca ou de batata, e os recheados com mussarela ou brie. O molho fica à escolha do cliente (de R\$ 39,90 a R\$ 89,90).

Pedidos pelo tel. (11) 2092-3330 e via iFood. R. Itapura, 1.478, Vila Gomes Cardim, região leste. Outros endereços em lapergoletta.com.br.

Lassù ★★★★★

Em Santana, oferece o gnocchetti, com formato semelhante, mas feito com farinha de semolina, ao ragu de

linguiça com fonduta de parmesão (R\$ 60 o individual). Pedidos pelos tel. (11) 2373-7717 e iFood. R. Conselheiro Saraiva, 207, Santana, região norte.

Rásal ★★★★★

As seis unidades paulistanas e filial carioca têm delivery. Em versão mini, o nhoque (R\$ 44) vem com molho à escolha. Entre os acompanhamentos, o polpettone recheado de mussarela sai por R\$ 28.

Pedidos no iFood. Endereços em rascal.com.br.

Zena ★★★★★

Carlos Bertolazzi oferece seis versões de nhoque no menu do delivery. A que leva o nome da casa, Zena, e aparece abaixo, sai por R\$ 56.

Pedidos pelo tel. 3062-9362 e via iFood, Rappi e Uber eats. R. Peixoto Gomes, 1901, Cerqueira César, região oeste.

COLUNISTA EM CASA

Diariamente, durante a crise do coronavírus, um colunista ou um blogueiro da Folha indica sugestões para o período de quarentena, como livros, filmes, séries, entre outras opções.

Marcella Franco

Autora do blog Do Meu Fofetim

PARA LER Enclausurado

Autor: Ian McEwan. Ed. Companhia das Letras, 2016. R\$ 47,90 (200 págs.) Kindle R\$ 31,90

Um feto descobre que sua mãe e o amante dela —tio do bebê— planejam matar seu pai. Impotente, ele se revolta com a traição, especialmente quando os dois transam e atrapalham seu sossego intrauterino. O narrador, que pensa como um adulto, é ácido e muito culto, já que escuta os noticiários com a mãe.

PARA PASSAR O TEMPO The Sims 4

Maxis e Electronic Arts, 2014. De R\$ 159,90 por R\$ 49,97 (preço promocional para PC)

O jogo oferece diversão em tempos de não poder ir à rua —e você está em isolamento, pelo menos seu boneco pode sair e ser feliz. Crie seu personagem, administre suas necessidades básicas, descole um emprego e aproveite para viver tudo aquilo que a pandemia do mundo real temporariamente suspendeu.

ACERVO FOLHA

Há 50 anos 29.abr.1970

Seleção visita Médici antes de despedida no Maracanã

O presidente Emílio Garrastazu Médici recebeu no Palácio das Laranjeiras, no Rio, a seleção que participará da Copa do Mundo no México.

Ele manifestou apoio ao técnico Zagallo e, falando com Pelé, disse que os resultados do time são "plenamente justificáveis, mas que o povo não aceita, pois quer gols" —o Brasil empatou por 0 a 0 com Bulgária e Paraguai.

Nesta quarta (29), a seleção se despede da torcida, no Maracanã, no jogo ante a Áustria. Esse será o seu último teste no país antes de ir ao México.



LEIA MAIS EM acervo.folha.com.br

Três histórias sobre sombras

Abu Albiruni lutava contra as trevas científicas, e, às vezes, precisava usar sombras para tal

Marcelo Viana

Matemático e diretor-geral do Impa. Ganhador do prêmio Francis Louis D.

Estamos no ano de 1024, na cidade de Gázni, a bela capital da dinastia que governa o Afeganistão. O sultão Mamude (971-1030), conquistador do Irã e do Punjab, recebe uma delegação de turcos do Volga. Os visitantes contam que nas longínquas regiões polares ao norte, em certas épocas do ano, as sombras são bem maiores do que

as pessoas e o sol não se põe durante dias.

Profundamente devoto, o sultão fica chocado e acusa-os de heresia. Num país em que não há noite, como poderia o fiel muçulmano obedecer ao mandato do Corão de orar cinco vezes por dia?

Perante a ira do monarca, os embaixadores turcos temem por suas vidas.

Intervém o sábio da corte, Abu Raiane Albiruni (973-1048). Lembrando que a Terra é curva, faz Mamude entender a razão de ser dos longos dias do verão polar. As vidas dos visitantes são salvas.

Albiruni se sente feliz e orgulhoso: conseguiu mais uma vez dissipar as trevas da ignorância. Mas ele sabe que essa guerra não tem fim.

Nascido na região próxima ao mar Aral, Albiruni viajou durante quase toda a vida à mercê das vicissitudes de guerras e conquistas. Matemático, físico, astrônomo e filósofo, escreveu mais de uma centena de obras científicas. Entre elas, um Tratado das Sombras onde critica "os fanáticos religiosos que sentem náusea quando alguém fala sobre sombras, funções trigono-

ométricas ou altitudes, e para quem a simples menção de um cálculo ou um instrumento científico dá arrepios".

Eclipses da Lua são causados pela sombra projetada pela Terra sobre o seu satélite. Albiruni observou o eclipse lunar de 24 de maio de 997 na sua cidade natal de Kath e anotou o horário. Previamente havia combinado com um colega em Bagdá para que fizesse o mesmo. A partir da diferença entre as horas do evento nos dois locais, determinaram a diferença de longitude entre as duas cidades. O método seria aperfeiçoado mais de meio milênio depois, por ninguém menos do que Galileu Galilei. Mas a solução prática para o problema da longitude acabou sendo outra.

O militar norte-americano Robert Peary (1856-1920) foi um explorador audaz. Fez várias expedições para alcançar o Polo Norte e, finalmente, afirmou ter conseguido em 6 de abril de 1909. Inclusive tirou uma foto com seus companheiros, em frente a uma bandeira cravada no local, para comprovar a façanha. Ao voltar à civilização, ficou sabendo que o seu compatriota Frederick Cook afirmava ter chegado ao polo quase um ano antes.

Estava instalada a polêmica, como os partidários dos dois disputando a primazia. Em 3 de março de 1911, o Congresso dos Estados Unidos resolveu a questão, decretando em favor de Peary.

Mas a história dele nunca convenceu os especialistas: havia muitos indícios que não batiam. Um dos mais gritantes está na famosa foto: as sombras são demasiado curtas para essa época do ano no polo...