O GLOBO Niterói

# Água na boca





# Sabor e sorte à mesa

## Aposte no nhoque da fortuna

DANIELA SCHMID da.schmid.personale@oglobo.com.br

ara os supersticiosos, colocar uma nota de dólar embaixo do prato de nhoque no dia 29 de cada mês - e ainda comer os sete primeiros pedaços de pé — atrai sorte e prosperidade. Acreditando ou não, é sempre uma boa ideia se deliciar com uma massa italiana. Por aqui, os restaurantes dão como opção diferentes versões para o

prato, das tradicionais às vegetarianas No La Mole, o nhoque é um prato clássico (RS 23,70) e faz sucesso especial quando acompanhado de uma taca de vinho. Já o restaurante Lakshmi inovou ao criar uma massa leve de fubá servida em duas opções: a primeira leva molho de couveflor e a segunda molho de tomate temperado com cebola e azeite. Cada prato sai a R\$ 16,90.

A pizzaria Torre di Pizza oferece o nhoque da fortuna em três tipos: à parisiense (R\$ 28), com molho de camarão (R\$ 31) e à bolonhesa (R\$ 25). Já o Torna Pub tem um festival de nhoque todo dia 29, com dez combinações diferentes. A sugestão do restaurante são os travesseiros de batata baroa com pedaços de filé e champignon flambados no conhaque.

Para finalizar, a D rece uma opção prática de batata baroa ou batata inglesa acompanhada de fonduta de queijo, um creme semelhante ao fondue, em porções de 450g (RS 14,90). •

## Onde comer

Rua Doutor Paulo Alves 96, loia 103, Ingá. Tel.: 3478-3000.

Avenida Almirante Tamandaré 707, Piratininga. Tel.: 2608-3066.

Rua 15 de novembro 8, loia 151, Centro.

Tel.: 3460-0800.

Rua Cinco de Julho 305, Jardim Icarai. Tel.: 3629-1556.

Estrada Francisco da Cruz Nunes 4.352, loja 101, Itaipu. Tel.: 2609-9007.



. O molho tradicional é uma das três opções na Torre di Pizza



os de sabor. Com filé e champignons no festival do Torna Pub



Prático. De batata baroa ou inglesa com fonduta de queijo da Deep Fre