

Ingredientes

400 gramas de nhoque

50 ml de azeite

10 folhas frescas de sálvia

Queijo parmesão ou gorgonzola a gosto

Modo de preparo

Leve uma frigideira grande, de preferência antiaderente, ao fogo médio.

Coloque metade do azeite e metade das folhas de sálvia, e vá fritando os nhoques aos poucos até obter uma cor dourada de todos os lados. Transfira para uma travessa quente e doure o restante dos nhoques, adicionando azeite e a sálvia a cada preparo.

Depois que dourar todos os nhoques, polvilhe com o queijo de sua preferência e sirva bem quente.

Receita disponível em: www.abimapi.com.br