



## ***Chef* do Innominato ensina a preparar Frango com Gnocchi na Mostarda**

Para passar um domingo agradável e com muito sabor junto com a família, que tal preparar um delicioso "Frango com Gnocchi na Mostarda". A dica é do *chef* Paulo Zan, do restaurante Innominato Osteria. O tempo de preparo com a massa já pronta e o molho branco é de cerca de 1 hora.

### **Ingredientes:**

#### **Para o preparo do frango:**

- 01 peito de frango temperado à gosto; farinha de rosca de pão italiano; queijo parmesão ralado; ovos batidos e manteiga.

#### **Para o preparo do Gnocchi:**

- Faça o gnocchi de batatas tradicionais. Use um copo de gnocchi já pronto e frio por pessoa; farinha de trigo; 1 cabeça de alho poró em anéis; queijo parmesão ralado; 1 copo de salsinha fresca picada e óleo para a fritura.

#### **Para o preparo do Molho Mostarda:**

- 1 pote de mostarda Dijon ou Cremona; 2 colheres de sopa de farinha de trigo; manteiga (o quanto for necessário); caldo de legumes; noz moscada; leite e 1 cebola.

### **Modo de preparo:**

**Frango:** abra os peitos de forma a que o filé fique mais fino e tempere a gosto (como sugestão utilizo suco de laranja para este tempero). Após o período de descanso, passe o peito de frango na farinha de trigo, mergulhe no ovo batido, retire e passe no parmesão ralado e, posteriormente, em bastante farinha de rosca. Numa chapa de ferro preaquecida, média para baixa, ponha uma colher de manteiga e, imediatamente, coloque o frango crocante em cima da manteiga. Repita o processo ao virar o frango e deixe-o bem dourado. Reserve.

**Gnocchi:** passe o gnocchi na farinha de trigo e frite até ficar bem dourado. À parte misture a salsinha, o alho poró e o parmesão, esmagando com as mãos para que os sabores se misturem. Assim que tirar o gnocchi da fritadeira escorra e misture com as ervas. Reserve.

**Molho Mostarda:** prepare o tradicional molho branco com os ingredientes citados acima. Lembre sempre de dourar a cebola na manteiga sem picar e depois a retire. Quando o molho branco atingir o ponto desejado misture a mostarda e disponha num prato o molho pronto, coloque o frango sobre o molho e sirva com o gnocchi ao lado.



**Dica do Chef:** este gnocchi cai muito bem como aperitivo.

## **SOBRE O INNOMINATO OSTERIA**

Instalado no bairro da Vila Mariana, em São Paulo (SP), desde 1992, o Innominato é um dos restaurantes mais tradicionais da capital paulista. Oferece um cardápio diversificado, baseado sempre na gastronomia italiana clássica, num ambiente bastante acolhedor. A casa também conta com uma carta diversificada de vinhos, com mais de 60 rótulos escolhidos com cuidado pela sommelière Estela Farah, esposa de Paulo.

<b>RESTAURANTE INNOMINATO OSTERIA</b>
Rua Joinville, 561 – Vila Mariana – São Paulo - SP
<a href="http://www.innominato.com.br">www.innominato.com.br</a>
<a href="mailto:innominato@uol.com.br">innominato@uol.com.br</a>
Tel. (11) 5571-9839
Capacidade: 75 pessoas
Almoço – Terça a sexta-feira, das 12h às 15h; sábado e domingo, das 12h às 17h
Jantar – Quinta-feira a sábado, das 19h00 às 24h00
Tem ar-condicionado e acesso wi-fi
Possui adega climatizada
Carta de vinhos com mais de 60 rótulos
Serve vinho em taça
Aceita reservas
Aberto em 1992

### **MAIS INFORMAÇÕES**

g6 Comunicação Corporativa

Sandra Polo ([crisrina@g6comunicacao.com.br](mailto:crisrina@g6comunicacao.com.br))

Fones: (11) 2971-1995 e 99404-2070

[www.g6comunicacao.com](http://www.g6comunicacao.com)

[www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa](https://www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa)

[www.twitter.com/g6comunicacao](https://www.twitter.com/g6comunicacao)

Junho de 2015

