

Boa Mesa

TÉCNICA QUEIJOS

Crocante apetitoso

A crocância dourada dos gratinados é uma das heranças da culinária francesa

VALESKA MATEUS
valeska@jornalacidade.com.br

Aquela crocância do queijo formando uma crosta dourada por cima dos pratos dá água na boca. Essa textura é conferida pela técnica de gratinar, uma herança da culinária francesa.

“O modo de gratinar confere textura especial e um sabor peculiar aos pratos, além de valorizar a receita. O gratinado ideal deve criar uma camada crocante que ofereça, a princípio, uma leve resistência ao talher e, depois, um recheio suculento e cremoso”, define o chef Guilherme Vieira, do Mousse Cake.

“O sabor acentuado do queijo gratinado é muito apreciado e ajuda a manter o calor e a umidade”, opina o cozinheiro Guilherme Nogueira, de O Pastificio.

A técnica pode incrementar diferentes pratos - de legumes, vegetais, carnes (desde que estejam em pedaços) -, com destaque especial para as massas. “Mas a receita mais tradicional e clássica é a das

batatas gratinadas”, conta Vieira.

“Já peças inteiras de carne ficam ressecadas. Nesse caso, além do queijo, farinha de rosca com ervas ou molho branco podem ser acrescentados”, explica Nogueira.

Na hora de gratinar massas, o cuidado deve ser com o ponto de cozimento dela. “É necessário cozinhar um ou dois minutos a menos, para ela continuar al dente ao gratinar”, ensina.

Segredinhos

Quase todos os tipos de queijo conferem um bom gratinado, mas alguns de cura longa, como parmesão, grana padano e parmigiano-reggiano, apresentam melhor resultado. “Outra opção são os queijos gruyère ou gouda. A mozzarella de búfala também combina bem, além de deixar o prato mais substancioso”, acrescenta Nogueira.

Na escolha do molho, não se limite ao clássico de tomate, seja ele pomodoro, sugo ou de tomatinhos frescos. Segundo os especialistas, os molhos à base de leite e queijo, como bechamel, quatro queijos, funghi ou rosé, são excelentes. “A evaporação é menor em comparação com a do molho pomodoro, o que evita o ressecamento e mantém o prato cremoso”, detalha Nogueira.



DICA DO CHEF

“Entre as regras do gratinado estão a temperatura do forno, as combinações de ingredientes e a quantidade exata do molho. Se exagerada, pode sobrepor-se ao gratinado, interrompendo a formação da textura apropriada, que é crocante. Já se for colocado pouco molho, o gratinado tende a ficar seco”

DETALHES FUNDAMENTAIS

O gratinado perfeito demanda alguns detalhes fundamentais, como a escolha do refratário, a quantidade de molho e o pré-aquecimento do forno. “Vidro, cerâmica e inox são os mais indicados para segurar o calor”, ensina Nogueira. Depois, deve-se untar a peça com manteiga e regar o prato abundantemente com o molho para não ficar ressecado. Aquecer o prato por dez minutos antes de colocar o queijo pro cima elimina o risco de ficar gratinado por fora e gelado por dentro. “Quando levantar as bolhas, retire do forno e aguarde alguns minutos antes de servir”, diz o chef.



Guilherme Vieira

GRATINADO DE TOMATE FRESCO

INGREDIENTES

- 400g de tomate fresco
- 100 ml molho ao sugo
- 30g de cebola
- 15g de alho
- 60 ml de azeite extra-virgem
- 50g de queijo maasdam
- 50g de queijo parmesão
- 10g de açúcar
- Sal e pimenta branca a gosto
- Folhas de manjeriço

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 250°C. Aqueça bem uma frigideira e adicione o azeite, a cebola e o alho (a cebola primeiro, pois demora mais para dourar). Deixe dar uma leve douradina e adicione o tomate fresco picado em cubos. Mexa levemente, somente para não queimar a cebola e o alho e aguarde a frigideira recuperar a temperatura. Assim o tomate não solta muita água e os pedaços ficam mais inteiros e suculentos. Tempere com açúcar, sal e pimenta branca a gosto. Adicione o molho ao sugo e desligue a frigideira. Por último (pois quando cozinha muito tende a perder o perfume e paladar), adicione as folhas de manjeriço. Para finalizar, coloque em um ramequim o molho de tomate fresco, o queijo maasdam e cubra com parmesão. Leve ao forno pré-aquecido e gratine até obter uma crosta dourada e crocante. Sirva acompanhado de torradas de ciabatta com azeite e parmesão.

“Unte o refratário com manteiga e faça um mix de queijos - parmesão e mozzarella de búfala fazem uma grande diferença. O refratário untado evita que o prato queime, resultando num gratinado saboroso e crocante”

Guilherme Nogueira
Cozinheiro



Guilherme Nogueira



FOTOS MATEUS URENHA / A CIDADE

RONDELLI DE RICOTA, PRESUNTO PARMA E ESPINAFRE AO MOLHO ROSÉ GRATINADO

INGREDIENTES

- 400g de rondelli

MOLHO ROSÉ

- Ingredientes do Pomodoro
- 300g de tomate
- 25g de alho
- 2 colheres de sopa azeite
- 2 colheres de sopa manjeriço

- Sal q.b.
- Pimenta do reino q.b.

BECHAMEL

- 250 ml de leite integral
- 50g de queijo parmesão
- 2 colheres de sopa creme de leite fresco
- 2 colheres de sopa manteiga
- 2 colheres de sopa farinha de trigo
- 2 folhas de louro
- 1 colher de chá pimenta em grão
- 1 talo de salsa
- Sal q.b.
- Noz moscada q.b.
- Pimenta do reino q.b.

PREPARO

Corte as pontas do tomate em X, coloque em água fervendo por 1 minuto e transfira para uma bacia com água gelada. Retire a pele e a semente e bata o tomate no liquidificador. Se preferir, corte em pedaços. Refogue o alho em azeite, adicione o tomate e os temperos e cozinhe por 1h. Reserve. Ferva o leite com folhas de louro, pimenta em grão e o talo de salsa. Aqueça a manteiga e misture a farinha de trigo formando o roux. Adicione o leite aos poucos, misturando bem com um fouet. Leve ao fogo

médio e adicione os demais temperos, sempre mexendo. Quando começar a ferver, diminua o fogo e cozinhe por mais 5 minutos. Misture os dois molhos para formar o rosé.

FINALIZAÇÃO

Pré-aqueça o forno por dez minutos a 180°C. Num refratário untado com manteiga, coloque a massa e cubra com o molho. Leve ao forno por 10 minutos. Retire e adicione os queijos para gratinar. Volte ao forno e gratine por 5 a 10 minutos. Espere esfriar por cinco minutos antes de servir.