

Boa Mesa



FOTOS WEBER SIAN / A CIDADE

CANNOLI O doce italiano está conquistando paladares e ganhando cada vez mais fama entre os brasileiros

Tradição da Sicília

Simples de fazer, a sobremesa surgiu no Sul da Itália, mas ganhou o país inteiro e o mundo

VALESKA MATEUS
valeska@jornalacidade.com.br

Uma massa frita à base de farinha de trigo e em formato de tubo, recheada com creme de ricota fresca e com finalização adocicada. Assim é o cannoli, o tradicional doce da Sicília que já conquistou o Brasil.

Sua origem remonta ao Sul da Itália, mas a sobremesa se difundiu por todo o País. Em cada região recebe um tipo de finalização. “Em Palermo utilizam cereja e laranja cristalizadas. Já ao Leste da Sicília o acabamento é com pistache”, explica Gabriel Nogueira, de O Pastificio.

O chef Fernando Di Sério, da Chef Di Serio Patisserie, Gastronomia e Eventos conta que, segundo a lenda, os cannolis surgiram nos haréns ou foram criados por freiras em clausura nos conventos de Caltanissetta. “Há quem diga ainda que, quando os árabes foram derrotados, muitas mulheres fugiram dos haréns, se converteram ao cristianismo e tornaram-se freiras. Assim teriam mantido viva a tradição do doce”, explica o chef.

Lendas à parte, fato é que o cannoli já é parte cativa de badalados cardápios da capital paulistana. Mas o que gerou essa fama?

“A venda do doce nos jogos da Ju-

ventus da Mooca, em São Paulo, que se tornou uma tradição; o filme ‘O Poderoso Chefão I’, na famosa passagem ‘Leave the gun, take the cannoli’ e o Cake Boss, um dos principais divulgadores da sobremesa”, opina Nogueira.

Um de seus pontos fortes, na opinião dos profissionais, é o sabor suave. “Não é muito doce devido ao recheio ter como base a ricota. A casca crocante contrasta com o creme, compondo uma textura bem atrativa”, comenta Nogueira.

De acordo com Di Sério, o cannoli é uma sobremesa simples de fazer, mas que demanda algum tempo. “Talvez por essas características tenham se tornado uma sobremesa tão aprazível a nós, brasileiros”, opina.

Paladar nacional

Entre as finalizações mais famosas para o cannoli estão cereja cristalizada, fruta cristalizada, castanha triturada, pistache triturado e chocolate amargo.

No Brasil, a sobremesa italiana ganhou adaptações, como a troca da ricota de ovelha pela de vaca e variedade de sabores. “O paladar brasileiro está acostumado com sobremesas mais doces”, comenta Nogueira.

Segundo Di Sério, embora o recheio tradicional seja sempre à base de ricota fresca, a criatividade do brasileiro ultrapassou esses limites. “Há quem encontre cannoli recheado com creme de avelãs e/ou creme de amendoim com pistache, doce de leite, ou até mesmo o brasileiroíssimo brigadeiro”, diz o chef.



“É fundamental que a ricota seja orgânica. As industrializadas não conseguem ter a mesma textura (formam gumos) e sabor (muito azeda). A massa deve ser muito fina, preparada com farinha de trigo tipo 00 e ovo de galinha caipira”

Gabriel Nogueira
Culinária

CANNOLI

INGREDIENTES

MASSA

- 10 g manteiga sem sal
- 15 g açúcar
- 1 ovo
- 15 ml aguardente
- 10 ml vinho branco seco
- 10 g de açúcar baunilhado
- 1 pitada sal
- 115 g farinha de trigo tipo 00
- 2 l óleo vegetal
- Clara de ovo q.b.

PARA O RECHEIO

- 700g de ricota fresca
- 100g de açúcar
- 1 colher de sopa açúcar baunilhado
- Água de flor de laranja o.q.b.

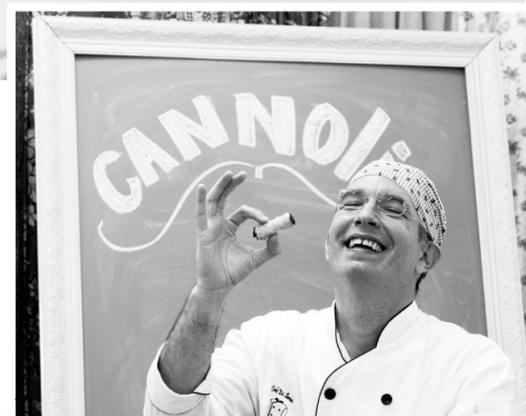
FINALIZAÇÃO

- Açúcar de confeiteiro q.b.
- Castanha Triturada q.b.
- Cereja em Calda q.b.
- Chocolate Amargo q.b.
- Fruta Cristalizada q.b.

PREPARO

Bata a manteiga amolecida com o ovo e o açúcar na batedeira até ficar com aspecto homogêneo. Incorpore a farinha de trigo, adicione o sal, o açúcar de baunilha, a aguardente e o vinho. Sove vigorosamente por 15 minutos. Boleie a massa, cubra com filme plástico e deixe descansar por duas horas em temperatura ambiente. Abra a massa bem fina (1 mm) e corte com o cortador redondo de 9 cm. Enrole no canudo de alumínio e cole a ponta com clara de ovo. Frite em imersão até ficar dourado. Escorra e seque sobre papel absorvente. Retire do canudo quando estiver manipulável. Para preparar o recheio bata a ricota no processador com o açúcar, açúcar baunilhado e água de flor de laranja. Mantenha na geladeira por duas horas para incorporar. Rende 25 canudos. Recheie os cannolis com auxílio de saco de confeiteiro e polvilhe açúcar por cima. Finalize com os acabamentos nas pontas.

FOTOS MATHIEUS URENHA / A CIDADE



DICA DO CHEF

“Sirva imediatamente após recheá-los porque, depois de algum tempo, a umidade do recheio fará com que a massa perca a sua crocância”

Escolha uma farinha de trigo bem fininha para a massa e não deixe de passar a ricota já misturada com o açúcar pela peneira, para atingir a cremosidade desejada

Fernando Di Sério
Chef

CANNOLLI (variação da receita)

INGREDIENTES

MASSA

- 500g de farinha de trigo bem fininha
- 2 gemas
- 15g de manteiga
- 100ml de vinho branco
- 10ml aceto balsâmico reduzido
- 500g de ricota fresca
- 125g de açúcar
- Raspas de 3 limões sicilianos
- óleo para fritar
- 1 clara para “colar” os cannolis

- açúcar de confeiteiro para decorar

PREPARO

Misture a farinha com as gemas, a manteiga, a redução de balsâmico, e aos poucos o vinho até obter uma massa compacta e dura. Se necessário, acrescente água para dar o ponto. Quando a massa estiver homogênea, deixe-a descansar por meia hora. Peneire a ricota com o açúcar, e coloque o recheio na geladeira até o momento de

usar. Abra a massa e corte em quadrados ou círculos de 10cm. Enrole-os em torno de tubos metálicos especiais para cannoli, e cole as extremidades com a clara. Frite em óleo quente até dourarem. Remova-os do óleo, seque-os em papel-toalha, e retire-os dos tubos de metal. Recheie o cannoli com a ajuda de um saco de confeitar, encoste as extremidades nas zests de limão, e polvilhe o açúcar de confeiteiro.