

Boa Mesa

MASSAS

Sabores d'Itália

Neste friozinho, deixe-se inspirar pelos eventos gastronômicos do fim-de-semana para fazer receitas italianas

DA REPORTAGEM

jornalismo@jornalacidade.com.br

A gastronomia italiana está presente em dois eventos que ocorrem em Ribeirão Preto neste fim-de-semana - O 12º Festitália e o 4º Festival Gastronômico do Shopping Iguatemi (serviços abaixo).

Uma das peculiaridades dessa culinária é a massa fresca, que exala sabor e encanta paladares. "Eu aprendi com a minha família várias receitas italianas, mas sempre dou uma adaptada para ficarem com características brasileiras", diz a chef Lavínia Perrotta, do Luna Caprese, cujo

Nhoque de Mandioquinha concorrerá a concurso gastronômico no Festitália. "O nhoque traz a memória afetiva e lembra almoços de casa de avó. Pode ser servido como prato principal ou acompanhamento e, adicionando carne, como a porqueta, mostra bastante a junção com a Itália", diz Lavínia.

Outro clássico italiano é o talharim. Na receita do chef Gabriel Nogueira, do restaurante O Pastificio - presente no festival do Iguatemi -, a massa é combinada ao frescor do molho de tomate e ao perfume do bacon artesanal. "Na Itália, serve-se a massa sem acompanhamentos como primeiro prato. Nosso hábito local permite acompanhar de carne. Com exceção de peixe, todas as outras opções de proteína podem acompanhar", sugere o chef. **(Giovanna Romero, sob supervisão de Silvia Pereira)**



A chef Lavínia Perrotta

SEGREDINHOS

O segredo para a massa perfeita do nhoque, revelado pela chef Lavínia, é cozinhar a mandioquinha no vapor, para ela não ficar com muita água. Assim, dá para usar menos farinha e deixar a massa mais leve.

No caso do talharim, Gabriel Nogueira frisa a importância do tempo de cozimento, para não passar do ponto. Outra dica é colocar a massa na água apenas quando ela estiver fervendo, além de cozinhar em fogo médio.

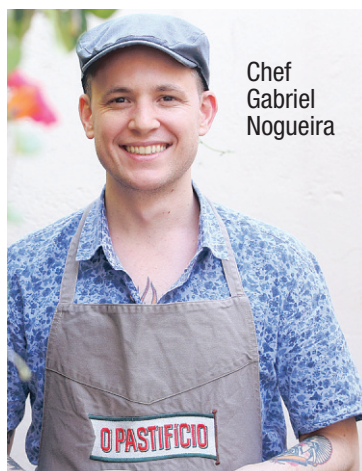
SERVIÇO

4º Festival Gastronômico do Iguatemi

Reúne food trucks com mais de 90 opções de pratos e bebidas e shows ao vivo de jazz e blues, além de espaço para as crianças
QUANDO: sábado (5), das 15h às 23h, e domingo (6), das 14h às 22h
ONDE: estacionamento do Shopping Iguatemi, em frente à loja Etna.
QUANTO: Grátis (paga o que consumir)
INF.: 3602-7434

12º Festitália

Três dias de festividades com venda de pratos da culinária italiana, como macarronada, pizza, nhoque, lasanha e calzone, além de apresentações artísticas
QUANDO: Hoje, das 19h à 0h; Amanhã e domingo, das 11h à 0h
ONDE: Morro do São Bento, s/nº
QUANTO: Grátis (paga o que consumir)



Chef Gabriel Nogueira



NHOQUE DE MANDIOQUINHA COM QUEIJO DA CANASTRA AO POMODORINI

INGREDIENTES

- 1 kg de mandioquinha
- 1 gema de ovo
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara de queijo da Canastra ralado
- 100g de manteiga
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 kg de tomate
- 300g de cebola
- 3 colheres (sopa) de azeite de sálvia
- 10 folhas de manjeriço
- Sal q.b.
- Farinha de semolina para polvilhar a bancada q.b.

PREPARO

Depois de higienizar, descasque as mandioquinhas e cozinhe no vapor até ficarem macias. Espremas ainda quentes e tempere com o sal. Coloque o queijo

ralado, a gema e a farinha de trigo aos poucos, misturando bem até obter uma massa macia, mas firme, para poder modelar o nhoque. Polvilhe a bancada com farinha de semolina. Faça rolinhos de cerca de dois centímetros de diâmetro e corte com dois centímetros de comprimento. Cozinhe o nhoque em uma panela com água e sal e reserve.

Em uma frigideira, coloque o azeite aromatizado com sálvia e grelhe o nhoque. Lave os tomates, corte cada um em duas metades, retire as sementes e pique em cubinhos. Em uma panela, refogue a cebola no azeite, acrescente o tomate e o sal e mexa por alguns minutos. Acrescente o manjeriço e sirva com o nhoque.



TALHARIM AO MOLHO DE TOMATE E BACON

INGREDIENTES

Massa Fresca

- 100g farinha de trigo
- 100g semolina
- 2 ovos de galinha caipira

Molho de tomate e bacon

- 1 kg tomate
- 100g bacon (de preferência, artesanal)
- 50g cebola
- 30g cenoura
- 10g alho
- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem
- Sal q.b.
- Pimenta do reino moída q.b.
- Manjeriço q.b.
- Queijo parmesão ralado q.b.

PREPARO

Bata os ovos, misture com a farinha de trigo e a semolina e

sove a massa até não sobrar nenhum farelo (pode ser feito em processador com pá de plástico ou batedeira com gancho). Cilindro em máquina própria para abrir a massa até que ela fique homogênea. Embrulhe com filme PVC e deixe descansar por 1h. Para abri-la, cilindro do mais largo para o mais fino, polvilhando farinha de trigo quando necessário para não grudar. Deixe a massa descansar por 15 minutos na bancada enfarinhada - metade do tempo para cada lado - e passe pelo cortador do macarrão. Ferva três litros de água com uma colher de chá de sal grosso. Acrescente a massa e cozinhe em fogo médio entre dois e quatro minutos. Incorpore ao molho e sirva imediatamente.

Para o molho, higienize os legumes. Corte em "X" as pontas do tomate e cozinhe na água fervendo por um minuto e em seguida transferindo-o imediatamente para a água gelada. Retire pele e semente e reserve a polpa. Descasque, removendo o miolo e passando o alho pelo espremedor. Em uma panela, doure a cebola picada e a cenoura ralada. Refogue o alho e acrescente o tomate com sal e pimenta. Cozinhe em fogo baixo até evaporar a água do tomate e o molho ficar bem encorpado. Pique o bacon em cubinhos e refogue em frigideira antiaderente. Reserve. Incorpore a massa já cozida ao molho e mexa até absorver bem. Finalize com bacon, parmesão e manjeriço.

