



# Muito além da pizza

*Os napolitanos ficaram famosos por inventar os discos cobertos de molho de tomate e muçarela, mas suas técnicas na cozinha agregam muitas outras cores, sabores e temperos*

Há muitos séculos Nápoles é considerada a pátria da cultura da boa mesa, da nobre e civilizada arte de conviver e do luminoso estilo de vida, singularidades que, desde a casa mais humilde ao castelo mais rico, preenchem todos os corações napoletanos.

Ao longo da história, a gastronomia de Nápoles recebeu muitas influências. No período da civilização da Magna Grécia, sua cozinha era muito similar àquela da pátria-mãe, elaborada à base de carnes,

Com a conquista do Império Romano, a gastronomia muda novamente de cenário e se adequa a hábitos mais refinados. É nesse período que aparece uma iguaria composta de lâminas feitas com farinha de trigo e água, cozidas e entremeadas com carne e queijo, chamada “Lagane”.

A cozinha do povo era pobre, embora muito saborosa e, na maioria das vezes, executada com as sobras das mesas nobres.

Durante o domínio dos Bourbons, Nápoles volta a ser a grande capital do reino. A cidade assiste a um grande desenvolvimento nos campos artístico e científico, bem como no gênero da literatura gastronômica.

Inicialmente, a cozinha da corte se inspirava muito na cozinha espanhola, ao passo que, na cozinha popular, difundia-se cada vez mais o uso dos “maccheroni”, como alimento habitual e também graças, diga-se, ao cultivo crescente de tomates, que permitiram criar molhos deliciosos para acompanhar essa massa.

Com o passar do tempo, a cozinha do rei tende a se parecer mais e mais à do povo. Nas mesas nobres, nos jantares de gala, os “maccheroni” eram usados com muita frequência, e assim foi criada a “Minestra Marinata”, ou massa temperada.

Mais tarde, com o domínio de Napoleão, muitos termos gastronômicos assumiram um acento

francês: 'gattò', 'soutè', 'sartù', 'bignè' e muito provavelmente 'ragù'.

Com a queda de Napoleão, o rei Ferdinando di Borbone retornou à sua capital, e quis assumir o nome de Ferdinando I das Duas Sicílias. O referido monarca continuou a degustar a cozinha popular



miúdos, queijos de cabra e vinhos muito alcoólicos. Nessa época apareceram os “maccheroni”, que derivam do nome “makaira”. O 'makairon' significa uma faca com lâmina muito grande que era usada para cortar uma massa de farinha de trigo com a qual se faziam os “gnocchi”.

napoletana, que consumia cada vez mais pizzas, melões e 'maccheroni', tanto os já cozidos, à venda nas ruas, como outros, temperados de forma diversa e preparados nas casas.

As "Trattorie" de Nápoles estavam, no fim do século XIX, em plena ascensão, e eram freqüentadas por uma clientela alegre e barulhenta, a qual procedia de diversas classes sociais. Ao som das mais doces melodias, admirando a linda vista panorâmica da cidade e de seus arredores, os fregueses gozavam de refeições maravilhosas e de ótimos vinhos. A cozinha

das trattorias, e das famílias, era afinal aquela dos nossos avós ou bisavós, formada por pratos que ainda hoje se encontram em Nápoles. ☞

A chef Silvia Percussi, autora do livro *Funghi Cozinhando com cogumelos* (editora Keila & Rosenfeld, 102 págs.), é responsável pelo cardápio do restaurante *Vinheria Percussi* desde 1988.



Rua Cônego Eugênio Leite, 523, Jardim América.  
De terça a domingo. Fone: 3088-4920/3064-4094

## Antipasto

### MOZZARELLA IN CARROZZA

#### Ingredientes

6 fatias de pão de forma sem a casca ou pão italiano amanhecido  
1 bola de mussarela de bufala cortada em fatias e listas  
½ copo de leite  
3 colheres de sopa de farinha de trigo  
1 ovo  
sal e pimenta  
óleo para fritar

#### Preparo

Faça sanduíches com a mussarela deixando espaço nas bordas, aperte bem as laterais dos sanduíches para fechar bem. Em uma vasilha coloque o leite, em outra a farinha de trigo, e em outra ainda o ovo com sal e pimenta. Aqueça o óleo em uma frigideira, passe os sanduíches um a um, primeiro no leite, depois na farinha, e em seguida no ovo. Frite em óleo bem quente dos dois lados até ficar crocante. Remova e coloque em papel de fritura. Sirva imediatamente.

Rendimento: 3 pessoas.



## Primo piatto

### MACCHERONI AL RAGU

#### Ingredientes

500g de lingüiça calabresa  
700g de carne bovina ou suína  
400g de cebola  
100cc de azeite  
100g de manteiga  
200cc de vinho tinto  
400g de concentrado de tomate (molho de tomate muito apurado, com consistência de purê)  
50g de bacon  
600g de zitti

#### Preparo

Pique as cebolas e o bacon e coloque tudo em uma panela com o azeite e a manteiga. Deixe refogar em chama baixa. Acrescente a carne amarrada com o bacon em volta, e junte a lingüiça. Tampe a panela e cozinhe em chama baixa. Se a carne começar a aderir no fundo da panela, regue com uma concha de água filtrada.

Quando as cebolas começarem a



corar e estiverem bem macias, retire a tampa da panela e mexa. Regue com o vinho e deixe evaporar. Nesse momento da receita, na panela devemos obter um purê sem líquido algum. Em seguida aumente levemente o fogo e acrescente duas colheres de sopa do concentrado de tomate. Mexa sempre cuidando para não haver aderência, até o molho se tornar bem escuro. Repita essa etapa até esgotar o concentrado. Junte então de 3 a 4 conchas de água filtrada, abaixe novamente o fogo e cozinhe por mais 1 hora, observando sempre de modo que o molho não resseque. Retire então a carne da panela e continue cozinhando o molho até ficar denso, brilhante e escuro. Prove o sal.

Quebre a massa em pedaços com 7cm de comprimento e cozinhe em abundante água com sal. Escorra e sirva com o molho e parmesão ralado. Rendimento: 4 pessoas.

## Secondo piatto PARMIGIANA DI MELANZANE

### Ingredientes

1,2kg de berinjelas  
700cc de molho de tomate  
3 colheres de sopa de cebola picada  
130g de muçarela de búfala  
100g de queijo parmesão ralado  
4 folhas de manjeriço  
sal  
óleo de canola

### Preparo

Em uma panela, coloque o molho de tomate, uma pitada de sal e a cebola. Deixe cozinhar até o molho ficar mais denso. Descasque as berinjelas e corte em fatias de 3 a 4 milímetros. Frite as fatias em muito óleo até ficarem douradas. Escorra bem e coloque em uma travessa com papel absorvente. Lave o manjeriço.

Em um refratário coloque algumas colheres de molho em monte um extrato de fatias de berinjela. Pulverize com um pouco de queijo ralado e entremeie com algumas fatias de muçarela. Por fim, rasgue as folhas de manjeriço e continue a



alternar os ingredientes até terminarem. Leve ao forno, pré-aquecido à 180°C, por cerca de 45 minutos. Retire do forno, deixe esfriar um pouco e sirva. Rendimento: 4 pessoas.

## Dessert

### ZEPPOLE

#### Ingredientes

Geléia de amarene (ou cereja)  
Óleo de fritura

#### Para a massa

300g de farinha de trigo  
50g de margarina  
6 ovos  
sal

#### Para a crema pasticcera

500cc de leite  
2 ovos  
100g de açúcar  
80g de farinha  
1 limão

### Preparo

Vamos começar pela massa. Em uma panela com cabo, coloque uma quantidade de água igual à de farinha. Junte o sal e a margarina. Quando a água começar a fazer bolinhas, antes de ferver, junte a farinha de uma vez. Mexa vigorosamente até o composto soltar das bordas da panela. Desligue o



fogo e acrescente as gemas dos ovos e somente duas claras, uma de cada vez, sempre mexendo. Deixe repousar de 20 a 25 minutos.

Prepare a crema pasticcera. Em um recipiente trabalhe o açúcar com duas gemas até ficar cremoso e branco. Acrescente a farinha através de uma peneira, fazendo ela cair aos poucos para não formar grumos. Junte o leite e a casca do limão. Leve o recipiente ao fogo até adensar o creme, mexendo sempre. Em seguida, retire a casca de limão e deixe esfriar.

Coloque a massa no saco de confeitaria e faça rosas. Apóie em pratinhos untados com óleo.

Leve uma panela ao fogo com o óleo de fritura. Nela, as zepolle devem ficar submersas, caso contrário não crescerão. Quando o óleo estiver bem quente, deixe escorregar a rosca e frite até crescer e dourar. Quando elas estiverem frias, polvilhe com açúcar, coloque a crema no centro e uma colher da geléia. Rendimento: 6 a 8 pessoas.