

## CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

Prepare-se para a chegada de dezembro e aprenda com o chef Romão Olinda a fazer uma deliciosa rabanada caseira

O mês de dezembro se aproxima e, com ele, começam os preparativos para o Natal e Réveillon. Clássico das celebrações de fim de ano, a rabanada, capaz de unir simplicidade e memória afetiva em cada fatia, é um dos pratos que não podem faltar nas ceias brasileiras. A partir do pão amanhecido embebedado em leite e ovos, famílias se reúnem para preparar a sobremesa em conjunto e saborear o doce macio por dentro e crocante por fora. A convite do Divirta-se Mais, o chef Romão Olinda, do Olinda Bar e Restaurante, ensina como fazer a versão caseira da delícia amada nacionalmente.

“A rabanada se tornou indispensável no Natal brasileiro por ser um doce simples, afetivo e cheio de memória afetiva”, define Romão Olinda. “A receita veio da tradição portuguesa, mas ganhou adaptações nacionais e virou presença garantida porque é econômica e utiliza ingredientes comuns, como pão, leite, ovos e açúcar”, explica o chef. O proprietário do

Olinda também destaca que a sobremesa é prática, porque pode ser preparada com antecedência.

“Além disso, agrada crianças e adultos, remete ao clima de confraternização e fartura típico das festas de fim de ano e é símbolo de nostalgia, pois muitas famílias passam a receita de geração em geração”, diz o cozinheiro.

Na hora de preparar o doce, Romão sugere a utilização de leites aromatizados aos que desejam inovar e sair do básico. Leite condensado, leite de coco, chocolate quente, café e outras especiarias são algumas das indicações do chef.

“Outra opção é escolher pães diferentes, como brioche, baguete, panetone ou pão artesanal, rechear com doce de leite, creme de avelã, creme pâtissier ou frutas vermelhas e finalizar com ganache, calda de vinho, frutas flambadas ou açúcar mascavo caramelizado”, lista. Assar

ou fazer na airfryer ao invés de fritar também é uma alternativa, de acordo com Olinda.

“Para os adultos, pode-se acrescentar bebidas como rum, licor de laranja, conhaque ou vinho do Porto no leite de mergulho. Também há a possibilidade de criar versões salgadas com queijo, ervas e manteiga”, destaca.

Em relação ao segredo por trás da receita perfeita, Romão revela: “É essencial o uso de pão amanhecido ou próprio para rabanada, pois eles absorvem o líquido sem desmanchar”. “Também é preciso cortar largas fatias do pão, com cerca de 2 a 3 cm, e molhá-lo bem, mas sem encharcar demais. O óleo deve ser quente e limpo e o leite, bem temperado, com açúcar, baunilha e canela”, finaliza.

Clássico das celebrações de Natal e Réveillon, a rabanada é um dos pratos que não podem faltar nas ceias de fim de ano

**Ingredientes da rabanada tradicional**

- 1 pão tipo francês amanhecido (ou pão para rabanada)
- 2 xícaras de leite
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de canela em pó
- 2 ovos
- Óleo para fritar
- Açúcar e canela para finalizar

**Modo de preparo da rabanada tradicional**

- Corte o pão em fatias grossas
- Misture o leite com o açúcar e a canela
- Bata os ovos em outra tigela
- Passe cada fatia de pão no leite aromatizado
- Em seguida, passe rapidamente nos ovos
- Frite em óleo quente até dourar dos dois lados
- Escorra em papel-toalha
- Passe no açúcar com canela e sirva

**Ingredientes da rabanada de doce de leite**

- 1 pão tipo francês amanhecido (ou pão para rabanada)
- Doce de leite (para o recheio)
- 2 xícaras de leite
- 1/2 caixinha de creme de leite misturada ao leite (opcional)
- 4 colheres de sopa de leite condensado
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 3 ovos
- Óleo para fritar ou manteiga para dourar
- Açúcar e canela para finalizar

**Modo de preparo da rabanada de doce de leite**

- Corte o pão em fatias grossas
- Faça um corte no centro de cada fatia formando um “bolsinho”, sem atravessar as laterais
- Com uma colher pequena ou saco de confeitar, coloque doce de leite dentro do corte até encher bem
- Misture o leite, o leite condensado e a baunilha
- Em outra tigela, bata os ovos
- Passe rapidamente cada fatia recheada no leite aromatizado. Importante: não deixe tempo demais para o recheio não vazar
- Depois, passe nos ovos batidos
- No óleo quente, frite até dourar dos dois lados. Se optar por dourar na manteiga, faça em fogo médio, virando com cuidado. Na airfryer, faça a 200 °C por 6 a 8 minutos de cada lado
- Escorra no papel-toalha e passe no açúcar com canela