

## CORREIO INDICA

Isabela Berrogain



## UMA COMBINAÇÃO VIBRANTE

Mistura perfeita entre vodka, suco de tomate e temperos, o bloody Mary é, muitas vezes, indicado como a escolha para "combater a ressaca"

BRETT WHARTON/UNSPLASH

### INGREDIENTES

- 50ml de vodka
- 100ml de suco de tomate
- 20ml de sumo de limão taiti
- 10ml de molho inglês
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 3 dash de tabasco
- 1 talo de salsão e azeitona de guarnição

Clássico da coquetelaria internacional, o Bloody Mary é conhecido pela combinação vibrante e ousada de vodka, suco de tomate e uma mistura de temperos que inclui limão, pimenta, molho inglês e, na maioria das vezes, um toque de tabasco. Refrescante e encorpado, o drinque equilibra acidez, picância e frescor, tornando-se a opção ideal para ocasiões descontraídas.

“É um coquetel encorpado, com muita estrutura e sabor umami marcante junto ao toque salino. É classificado ainda como um drinque nutritivo, muitas vezes indicado como a escolha perfeita para “combater a ressaca”, diz Victor Bianchi, mixologista, sommelier e professor de vinhos e bebidas do Centro Universitário IESB.

O segredo por trás do Bloody Mary perfeito, segundo o especialista, está dividido entre a qualidade e frescor dos ingredientes e o tempero escolhido. “Gosto de preparar meu próprio suco de tomate, ao invés de comprar um pronto. Para isso, uso tomates italianos grelhados, 2/3 deles bem maduros e 1/3 deles mais verde, para trazer um pouco de acidez”, revela o professor.

“Uso, também, um pimentão vermelho grelhado para trazer um leve dulçor e toque defumado para a mistura e, por fim, manjeriço a gosto. Processo tudo em um liquidificador e faço uma coagem por uma peneira para reter sementes e pedaços das folhas”, detalha Victor. “Quanto aos temperos, utilizo sempre o clássico molho inglês Worcestershire — vale a pena procurar pelos importados, que fazem uma grande diferença —, sal, pimenta do

reino, molho de pimenta (normalmente tabasco) e um toque especial de molho chinês de ostra e sal de salsão”, lista.

Victor ainda sugere pré-temperar o suco com outros ingredientes, como mostarda em grão, molho shoyu, pimenta do reino e páprica defumada: “Depois, é só processar tudo junto no liquidificador antes de coar”.

Na hora de preparar o drinque, o professor indica o método throwing. “Comece adicionando gelo na coqueteleira, seguido por todos os ingredientes do drinque. Coloque o strainer na boca do copo e faça o throwing, passando a bebida do copo com a receita do coquetel para um vazio, repetindo o processo entre 4 a 5 vezes”, ilustra o mixologista.

O método, ele explica, é uma forma de arear o coquetel sem diluí-la. “Por fim, adicione a bebida a um copo longo e previamente refrigerado. Em seguida, ele deve ser guarnecido com salsão e azeitonas”, afirma.

Outra opção, segundo Victor, é colocar o gelo e o talo de salsão em um copo longo e reservá-lo. Enquanto isso, adicione gelo e ingredientes em uma coqueteleira e bata tudo rapidamente, por 10 segundos. Em seguida, coe a bebida e guarneça com as azeitonas.

Para harmonizar, o especialista sugere combinações de queijos como gouda e gruyère, carnes como o roast beef ou até mesmo um gravlax de salmão. “O bloody Mary é um drinque bem versátil na hora da harmonização, apesar de não parecer. Quando falamos de pratos mais elaborados, um risoto de camarão combina muito bem, assim como uma opção vegetariana, como falafel ou guacamole”, finaliza.