

TRÊS SEGREDINHOS DEIXADOS POR NINNY

- Sempre que você for preparar uma massa de forno, após untar o recipiente com manteiga, polvilhe com farinha de rosca. Ela dará crocância à massa.
- Nanny achava que brasileiro usa alho em demasia nas receitas. Para evitar o sabor excessivo, ele costumava refogar os dentes, espremê-los com um garfo, mas, em seguida, jogar fora.
- Nem todos os molhos pedem massa fresca, como muitos pensam. Os feitos à base de frutos do mar, por exemplo, devem ser servidos com massa seca.

Raízes italianas

O filho também é um aprendiz de Nanny. Seja na cozinha do restaurante, seja na de casa, Luca deu os primeiros passos na gastronomia, apesar de nunca ter imaginado que, um dia, seria sua profissão. Aprendeu, inclusive, a preparar os risotos que incluirá no cardápio a partir de janeiro do próximo ano. “Vamos fazer uma reforma e reabriremos no fim de janeiro. Mas não mudaremos a identidade do restaurante”, garante Luca. Além de acrescentar risotos ao cardápio, hoje composto por mais de 30 massas, ele pretende retirar os pratos que não saem com frequência e criar um menu executivo, servido de segunda a sexta com preços mais acessíveis.

O que não falta a Luca é repertório na gastronomia italiana para fazer as mudanças pontuais de que o restaurante precisa. Toda a família paterna dele vive na Itália, assim como grande parte dos parentes do lado materno, e a maioria é formada por excelentes cozinheiros. Ao menos uma vez ao ano, o rapaz visita o país dos ancestrais.

O pai, siciliano, nascido em Palermo, chegou ao Brasil na década de 1990 atrás “de um grande amor”, como contou na entrevista que me deu em 2016, e aqui fincou raízes. Falava com paixão da culinária italiana e, na ocasião, levou-me à cozinha para preparar um dos seus pratos preferidos, o Conchiglione ao forno, cuja receita eu resgato a seguir. Aliás, o restaurante era uma extensão da casa de Nanny, onde ele fazia questão de circular entre as mesas, pegando o feedback dos clientes e sugerindo a massa certa para o molho escolhido.

Muitas dessas pessoas viram Luca crescer. “Temos clientes que vinham aqui ainda jovens e hoje trazem os netos, já fomos palco de pedidos de casamento. Os clientes são como uma grande família”, orgulha-se. E é justamente esse legado que o jovem quer perpetuar. “É o nome do meu pai. Vou cuidar com todo carinho e dedicação que ele merece.”

Antonio Cunha/CB



CONCHIGLIONE AO FORNO

Ingredientes

- 1 pacote de conchiglione
- 2 latas de 400g de tomate pelati
- 1 cebola grande
- 2 dentes de alho
- Manjericão
- Queijo parmesão
- Sal a gosto

Modo de fazer

- Deixe os conchigliones por uns 5 minutos em água fervente (cuidado para não os quebrar). Em seguida, ainda um pouco duros, tire-os com a peneira e coloque-os em água fria para interromper o cozimento. Deixe secar. Não jogue fora a água em que a massa foi cozinhada.
- Bata a cebola no liquidificador e jogue fora o excesso de água para tirar a acidez. Em uma panela, coloque o azeite, a cebola e o alho. Amasse-os com um garfo e, ao término do preparo, jogue fora. Ponha os tomates pelati, o manjericão e o queijo parmesão. Siga mexendo e use a água do tomate para ir regando o molho. Se achar que está muito seco, pode pôr um pouco mais de água. O molho precisa ficar homogêneo. Ao final, acerte com um pouco de sal. Reserve.

Molho béchamel (branco)

Ingredientes

- 1 litro de leite
- 1 tablete de 200g de manteiga
- Farinha de trigo
- Queijo parmesão
- Noz-moscada
- Sal a gosto

Modo de fazer

- Em uma panela, coloque a manteiga, o leite e vá peneirando a farinha de trigo. Acrescente um toque de noz-moscada, o parmesão e um pouco de sal. Vá mexendo em fogo baixo. Caso

a panela fique muito quente, você pode até trocá-la para interromper o cozimento. Reserve.

Berinjela com ricota

Ingredientes

- 2 berinjelas
- Ricota fresca
- Cebolinha
- Manjericão
- Muçarela
- Azeite
- Sal

Modo de fazer

- Corte as berinjelas em cubinhos e dê uma fervida com um pouco de sal. Para tirar a acidez, seque e esprema bem as berinjelas. Em seguida, frite-as no azeite. Acrescente a cebolinha, o manjericão e a muçarela ralada. Dissolva a ricota fresca em parte da água em que foi cozinhada a massa até formar uma pasta. Junte essa pasta à berinjela temperada. Reserve.

A montagem

- Unte um pirex com manteira, principalmente, nas bordas, e polvilhe com farinha de rosca. Em seguida, cubra a base com parte do molho béchamel. Ele formará uma espécie de argamassa para sustentar os conchigliones com a berinjela misturada à pasta de ricota. Use os dedos para facilitar. Em seguida, disponha no pirex, lado a lado. Por cima, ponha o molho de tomate em abundância. E, para finalizar, cubra a massa com a pasta de ricota. Caso ela esteja muito seca, leve ao fogo para dissolver. Leve a massa ao forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 20 minutos. Sirva.

- **Dica:** os molhos de tomate e branco são básicos e podem ser usado como base para qualquer massa.