

AS MASSAS RECHEADAS

Segundo os conhecedores existiria, na Itália, pelo menos 600 formatos de macarrão! E, para cada um há uma finalidade. Imagine que cada detalhe da massa foi estudado para propiciar as mais diversas sensações. De forma geral, as massas são divididas em massas longas, massas curtas e massas recheadas.

As massas longas

O espaguete é o maior representante. De modo geral, os longos pedem molhos mais líquidos. Para acompanhar o espaguete, uma receita à base de tomates frescos e manjericão é perfeita.

As massas longas ainda podem ser divididas em função de sua seção (redonda, perfurada, retangular, larga, etc.) e as principais são o spaghetti (da região de Nápoles), fettucine ou talharim (da Sicília), vermicelli, bucatini, ziti, canalini, tagliatelle, capellini e maccheroncini, entre tantos outros.

As massas curtas

Elas são ideais para saladas e casam melhor com molhos mais rústicos, já que são cheias de curvas e buracos capazes de capturar os pedaços e o suco do tempero. Existe uma infinidade delas. No Brasil, as mais conhecidas são o farfalle (a gravatinha, da região do Piemonte), o fusilli (parafuso, da Lombardia), o penne (da Toscana) e outros tantos, tais como rigatoni, sedani, tortiglioni, farfalle, garganelli, pipe, conchiglie, ditali e orecchiette, para citar algumas.

Nessa mesma categoria encontram-se também as massas tradicionalmente usadas em sopas, como conchigliette, (conchinha), anelli (argolinha), alfabeto (letrinhas), stelletinne (estrelinhas), entre outras.

As massas recheadas

A combinação da massa para macarrão bem esticadinha com recheios, sempre muito diferentes e cheios de sabor, resultam em diversos formatos de massas recheadas: caneloni, capeletti, conchiglie/conchiglione, ravioli/raviolone, rondelli, e tortelline/tortellone. Cada um tem a sua preferência, mas, com certeza, toda essa variedade se dá por conta da criatividade dos cozinheiros.

O importante é saber que para um belo almoço em família, em qualquer ocasião que seja, as massas recheadas sempre fazem o maior sucesso!

Uma das mais conhecidas no mundo inteiro é o famoso ravioli.

Ravioli e Raviolone. O ravioli é um produto típico da culinária italiana, mas sua origem é persa, e não chinesa como muitos pensam. A arte de rechear folhas de massa já existia na Mesopotâmia. As mais antigas receitas constam da literatura culinária árabe do século X, no livro “Kitab al-Tabikh” ou “Kitab al-Ṭabīḥ” (em árabe *كتاب طبخ* *The Book of Dishes*), escrito por Ibn Sayyar al-Warraḳ. Nele, descreve-se o *sambusaj* (hoje *samosa*), que é provavelmente a mais antiga *pasta ripiena* conhecida. É o ancestral do ravioli!

Os raviolis existem também na Ásia. Eles fazem parte da cozinha chinesa, onde são conhecidos como *jiaozi* (饺子), ainda chamados de ravioli pequeninos ou raviolis chinês. Segundo os historiadores,



eles são comidos na China a mais de 1.800 anos. O mesmo prato é igualmente popular em todo o Nordeste Asiático, sendo conhecido no Japão como *gyoza* e, na Coreia, como *mandu*. Na Polônia, ele aparece sob o nome de *pierogi* (no singular *pieróg*), na Hungria é chamado de *dorothy*, na Romênia de *colțunași* e, na Rússia, são os famosos *varéniki* (вареники) ou *pel'meni* (пельмени).

O recheio dos raviolis pode ser composto de toda e qualquer coisa, salgados ou doces. Pode-se usar verduras (espinafre, por exemplo), queijos (geralmente ricota), carnes (normalmente restos de carne cozida, moídos), camarões, lagostas, pesto, abóbora, carne seca, etc., etc.

Os raviolis são cozidos em água fervente até subirem à superfície. São servidos tradicionalmente com molho de tomate e parmesão ralado, mas existem inúmeras criações que transformam esse prato relativamente simples em um prato realmente gastronômico.

Os raviolones são ravioli maiores, simplesmente.

Cannelloni. Cannelloni (ou canelone) é um formato de macarrão cilíndrico tipicamente italiano. O produto é consumido comumente com recheio salgado, que pode incluir queijo, ricota, vegetais, como espinafre e carne moída. Depois é coberto por um molho, que pode ser de tomate clássico ou béchamel, e gratinado ao forno.

Esse tipo de macarrão é vendido tanto nas versões pré-cozida



quanto na que necessita de um pré-cozimento antes de ser recheado. As dimensões são aproximadamente de 8 a 10 cm de comprimento por cerca de 2 cm de diâmetro.

Na Itália, o mais tradicional é de carne; normalmente, usa-se para o recheio restos de carne cozida, moída e temperada. O uso de carne de vitela é muito comum. No Brasil, os cannellonis de ricotta são mais comuns, mas, na realidade, tal como os ravioli, existem dezenas de alternativas de recheio.

Tortellini e Tortellone. Os tortellinis são uns pastelinhos de massa de farinha de trigo e gemas de ovos que, depois de estendida bem fina, é cortada em quadrados, que são recheados com uma mistura de carnes, e dobrados sobre si próprios e com um dedo para formarem umas rodela com a forma do umbigo, ou “capeletti”. Fazem parte das massas alimentícias típicas da Itália, especificamente dentro dos “*Prodotti agroalimentari tradizionali dell’ Emilia Romagna*” e, mais especificamente, das províncias de Bologna e Modena. Segundo a “Irmandade do Tortellino”, estes pastelinhos devem ser exclusivamente comidos em um caldo de galinha ou de carne de vaca.

Ainda segundo a “Ordem do Tortellino”, o recheio deve ser composto de lombo de porco, presunto, mortadela de Bolonha,

Parmigiano-Reggiano, ovos e noz moscada. No entanto, encontrou-se uma outra receita, especificamente sob a denominação “Tortellini all’Emiliana”, segundo a qual se deve saltear em um pouco de óleo uma porção de vitela com cenoura, cebola, aipo, vinho branco, “guanciale” e salsicha picados; separadamente, cozem-se em água de galinha, carne de vaca e língua, e guarda-se o caldo do cozimento da galinha para depois cozer os tortellinis. As carnes já cozidas são moídas e temperadas com sal, noz moscada, parmigiano e pecorino.

Capeletti e... tortellini, de novo! Ambas as massas recheadas são típicas da Emília-Romanha, na região setentrional da Itália. O tortellini é menor, possui massa mais fina e menos recheio. Quando cru, cabem 10 em uma colher de sopa e 12 após o cozimento. Bolonha e Modena disputam há séculos sua paternidade e até registraram as receitas em cartório. São bastante parecidas, mas as duas cidades não pensam assim.

Em Bolonha, a carne de porco usada no recheio do tortellini marina dois dias em alho, alecrim, sal e pimenta. A seguir, é transformada em um composto de presunto cru, mortadela, queijo parmesão, ovo, manteiga e noz-moscada. Isso ocorre 24 horas antes da colocação na massa e desta ser moldada no seu formato característico. Cozinha em caldo de frango



capão ou de boi, com um osso dentro. Em Modena, a carne de porco fica pouco tempo no fogo, para conservar os sucos. No recheio, também entram presunto cru, mortadela, queijo parmesão, ovo, noz-moscada, pimenta-branca e sal. A massa recheada cozinha em caldo de galinha.

Já o capeletti é a preparação típica da sub-região da Romanha, cuja capital é Ravenna, e da cidade de Reggio Emília. O recheio também varia. Na Romanha, combina-se três tipos de queijo. O capeletti de Reggio Emília pode ser feito com três diferentes recheios, possuindo como denominador comum o queijo grana padano, o ovo e a noz-moscada. A receita mais pobre usa miolo de pão embebido no toucinho derretido.

Tortellini e capeletti são heranças da culinária medieval. Debutaram oficialmente na cozinha como sopa, ao lado do anolini - outra massa recheada italiana -, em formato redondo ou de meia lua, característica das

MASSAS RECHEADAS

idades de Parma e Piacenza. O trio foi mencionado na obra “Crônica”, escrita no século 13, pelo frade franciscano Salimbene de Adam, natural da Emília-Romanha.

Alguns estudiosos, levando em conta a etimologia da palavra, sustentam que o tortellini existe desde o século 12. O nome viria de “turtellus” (alimento difundido nos antigos monastérios) que, por sua vez, derivaria de “tortula”, pão rústico salgado e recheado, conhecido desde os primeiros tempos do cristianismo. Segundo o imaginário popular, entretanto, seria mais antigo.

Muitos italianos acreditam que o tortellini nasceu em tempos mitológicos. No fim do século 18, um engenheiro chamado Giuseppe Ceri ajudou a consolidar essa lenda. Disse que a massa nasceu na localidade de Castelfranco Emília, na estrada que liga Bolonha a Modena, inspirada no umbigo de Vênus, deusa do amor e da beleza. Após uma noite de amor a três, da qual participaram Baco, deus do vinho e da embriaguez, e Marte, deus da guerra, ela acordou sozinha. Acreditando ter sido abandonada, chamou o dono da hospedagem para saber se os parceiros haviam partido. Sua nudez extasiou o homem, que desceu à cozinha e fez uma massa reproduzindo o divino umbigo. Uma história parecida, com outros personagens, fala de um taverneiro que espiou uma bela mulher pelo buraco da fechadura. Igualmente deslumbrado, homenageou o umbigo feminino com uma massa recheada.

A história do capeletti é menos imaginosa, mas igualmente expressiva. O nome da massa vem de um chapéu medieval, que possuía em volta uma faixa acolchoada, com um lado mais alto. Cappello, em italiano, significa chapéu.

Capeletti é seu diminutivo. Essas informações testemunham a antiguidade da massa. Tortellini, capeletti e anolini dão sopas esplêndidas. Mas também vão bem com vários molhos, sobretudo à base de tomate, ou apenas pulverizados com queijo parmesão. Devem ser cozidos em caldo especial que, não sendo usado em sopa, enriquece saborosamente o risoto.

Conchiglie e Conchiglione. O nome dessa massa é derivado da palavra italiana *conchiglia*, em português concha. A concha da qual ela se inspira é a erosaria, um tipo de gasterópodes, de aspecto liso e brilhante.

Normalmente, são usadas as conchiglione, maiores que as conchiglie, e podem ser recheadas ao gosto do chefe.

Algumas opções de recheio mais comumente encontradas são: al gorgonzola, com brócolis e linguiça, de ricota e salame, de abobrinha e carne seca e, o prato tradicional, mariscos no conchiglione. Existem muitas outras alternativas.



Conchiglione com espinafres e ricotta



Rondelli

margherita ao molho quatro queijos

Rondelli. Apesar de parecer um nome Italiano, o termo ou a palavra, como prato é inexistente no território italiano. Assim, não procure rondelli em nenhum cardápio de restaurante, que você não achará; em contrapartida, nas listas telefônicas encontrará muita gente com esse nome de família!

O termo em italiano para o rocambole de massa, que no Brasil foi batizado de rondelli, é rotoli ou rotolini. O termo rondelli foi criado no Brasil e o prato apareceu mais precisamente nas cantinas de São Paulo, no final dos anos 80.

Tal como as outras massas recheadas, é possível recheiar o rondelli com os mais diversos ingredientes, os mais comuns são de presunto e mussarela, ou de ricota e espinafre.

Bom apetite!

Primavera: tem só uma alegria, usar o melhor aroma.

Lessence®
FRAGRANCES



lessence@lessence.com.br
(11) 4646-8000



lapiendrius@lapiendrius.com.br
(11) 4646-6400



Lapiendrius®
Flavors