

Fruto da estação

De origem asiática, o caqui se adaptou bem ao clima tropical e amadurece durante o outono. A chef Ana Luiza Trajano mostra como usá-lo em receitas doces e salgadas

TEXTO LORENA TABOSA FOTOS CAROL GHERARDI (RECEITAS) E ROGÉRIO VOLTAN (RETRATO)

PRODUÇÃO FLORISE OLIVEIRA CONCEPÇÃO VISUAL LORENA BARONI BÓSIO



Está aberta a temporada de caqui. Doce e succulenta, a fruta é rica em vitamina A, que aumenta a imunidade e acelera a cicatrização, e licopeno, considerado um poderoso antioxidante. Além desses benefícios, tem preço acessível e é facilmente encontrada em feiras e supermercados durante todo o outono. “As frutas da estação são mais saborosas, pois respeitam o ciclo natural dos alimentos. Como, em geral, são resultado do trabalho de microprodutores, que não praticam a monocultura, ao escolhê-las incentivamos a produção deles e a sustentabilidade”, afirma a chef Ana Luiza Trajano. A paulista mostra a versatilidade do caqui em pratos doces e até mesmo em salgados, como é o caso da costelinha suína com molho da fruta. Caramelizado e acompanhado de suspiros e de um creme de cachaça, torna-se uma sobremesa refinada, digna de almoços e jantares comemorativos, sendo uma boa sugestão para o Dia das Mães. Já a caquizada promete conquistar os fãs de goiabada e bananada, pois é enformada e servida em fatias com queijo – em uma releitura do romeu e julieta. “Essa fruta traz acidez, doçura e adstringência às receitas, dependendo do preparo. Associá-la a outros alimentos aumenta a variedade de pratos”, completa a chef.

Produção culinária Tatu Damborg • Na página ao lado: bule, Le Lis Blanc Casa; prato branco, Atelier de Cerâmica Hideko Honma; jarra e prato, Atelier de Cerâmica Kimi Niri; madeira verde, O Velhão; madeira, Raízes e Design; guardanapo e tabua de corte, Utilplast; talheres, Tania Bulhões Home



CAQUIZADA
PRONTO EM 5 HORAS
RENDE 1 BARRA DE 2 QUILOS

7 xícaras de açúcar
1,5 quilo de caqui rama forte maduro, sem casca, picado
500 gramas de caqui rama forte, com casca, picado

Em uma panela de fundo grosso ou um tacho, leve o açúcar ao fogo com 2 xícaras de água até formar uma calda. Adicione o caqui sem casca e cozinhe em fogo baixo por cerca de uma hora, mexendo sempre, até que se desmanche e fique uniforme. Junte o caqui com casca. Misture e mantenha em

fogo baixo por cerca de quatro horas ou até que o doce fique bem encorpado e mais escuro. Deixe esfriar um pouco e transfira para uma fôrma de bolo inglês forrada com filme plástico. Quando esfriar completamente, leve à geladeira até endurecer. Sirva a caquizada pura ou com queijo branco.



**COSTELINHA SUÍNA
COM MOLHO DE CAQUI**
PRONTO EM 2 HORAS
RENDE 6 PORÇÕES

- 1,6** quilo de costelinha suína
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 4** colheres (sopa) de azeite
- 1/2** cebola cortada em cubinhos
- 3** colheres (sopa) de açúcar

- 1/2** xícara de vinagre de maçã
- 6** caquis bem maduros,
sem casca, em pedaços

Em uma assadeira, tempere a costelinha com sal e pimenta-do-reino e besunte-a com metade do azeite. Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de uma hora e 40 minutos. Enquanto isso, em uma panela, refogue a cebola no restante do

azeite, adicione o açúcar e espere derreter, mas sem deixar escurecer. Acrescente o vinagre e misture bem. Junte os pedaços de caqui e cozinhe em fogo baixo até que se desmanchem, formando um molho uniforme e encorpado. Tempere com sal e retire do fogo. Pincele a costelinha cozida com metade do molho e volte ao forno por mais dez minutos para caramelizar. Sirva com o restante do molho à parte.

**CAQUI CARAMELADO
COM SUSPIRO E
CREME DE CACHAÇA**
PRONTO EM 2 HORAS
RENDE 6 PORÇÕES

Para o creme de cachaça

- 5** gemas peneiradas
- 10** colheres (sopa) de açúcar
- 1 1/2** xícara de leite integral
- 1** colher (sopa) de cachaça

Para o suspiro

- 4** claras de ovos
- 3/4** de xícara de açúcar
de confeitiro
- 3/4** de xícara de açúcar refinado
- 3** caquis firmes, sem casca
- 2** colheres (sopa) de
melaço de cana

Prepare o creme de cachaça

Em uma tigela, bata as gemas com o açúcar com a ajuda de um fouet até obter um creme esbranquiçado. Em uma panela, aqueça o leite em fogo médio. Quando ferver, abaixe o fogo e vá juntando o creme de gemas, mexendo sempre para não talhar. Cozinhe por 20 minutos ou até engrossar. Deixe esfriar, junte a cachaça e misture.

Prepare o suspiro Na batedeira, bata as claras em neve até obter picos leves. Polvilhe com o açúcar de confeitiro e bata por mais dez minutos, até que fique brilhante. Junte o açúcar refinado e bata até ficar uniforme. Coloque o merengue em um saco de confeitaria com bico 1M. Em uma assadeira forrada com papel-manteiga, faça círculos de merengue de aproximadamente 6 centímetros. Leve ao forno preaquecido à temperatura mais baixa possível por uma hora e meia, até que o suspiro fique bem sequinho. Corte os caquis em oito gomos. Em uma frigideira antiaderente aquecida, caramelize rapidamente os gomos de caqui no melaço. Disponha-os sobre os suspiros e regue com o creme de cachaça frio.

