

Direto do pé

É época de ver aquelas altas e lindas árvores carregadas de jabuticabas. Uma tarde apanhando os frutos rende bacias. Para aproveitar ao máximo, Ana Luiza Trajano ensina a preparar as passas da fruta, que podem ser usadas em receitas doces e salgadas

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

PRODUÇÃO FLORISE OLIVEIRA CONCEPÇÃO VISUAL LORENA BARONI BÓSIO



As pequeninas frutas que brotam da jabuticabeira, nativa da Mata Atlântica, foram todo o tronco e os galhos da árvore. A cena é bastante comum nos meses de agosto a novembro. Como a colheita é farta, muitos frutos acabam abandonados pelo chão, formando um tapete roxo. A paulista Ana Luiza Trajano evita esse desperdício catando o máximo que consegue e fazendo passas de jabuticaba. “É uma forma de ampliar o aproveitamento dessas frutas, que são sazonais. Assim, duram até seis meses e se tornam um curinga, podendo ser usadas tanto em pratos doces como salgados”, diz ela. “Dar preferência a frutas da estação favorece o produtor que vive daquele plantio. Além disso, é mais saudável, já que, como os ciclos da natureza são respeitados, dispensa-se a utilização de recursos que forcem o cultivo fora de época”, completa a chef. Ela lembra que, uma vez colhidas, as jabuticabas devem ser consumidas o mais rápido possível – em saladas, por exemplo. Do contrário, começam a fermentar. Já em passas, como ela ensina aqui (*veja na página ao lado*), elas preservam os nutrientes e o sabor. Ainda dão um toque muito especial a diversas receitas, como o tortéi de queijo da Canastra e a torta de ricota (*a seguir*).

Na página ao lado, prato, Le Lis Blanc Casa; potes, Utilplast; guardanapo, Valencien; colheres, Tânia Bulhões Home; fundo de madeira, O Velhão



PASSAS DE JABUTICABA PRONTO EM 1 HORA RENDE DE 6 A 8 PORÇÕES

- 1 quilo de jabuticaba
- 4 xícaras de açúcar
- 1 dose de cachaça branca

Em uma peneira, lave bem as jabuticabas e esprema-as reservando a casca e amassando a polpa. Em uma panela, cubra a casca com água e leve ao fogo alto. Quando ferver, acrescente o açúcar e o sumo da jabuticaba. Cozinhe até obter uma calda leve, com a cor da fruta. Junte a cachaça e desligue o fogo. Espere esfriar e armazene em um vidro de conserva higienizado com água fervente.



TORTÉI DE QUEIJO DA CANASTRA COM PASSAS DE JABUTICABA

PRONTO EM 2 HORAS + TEMPO DE DESCANSO
RENDE DE 6 A 8 PORÇÕES

- 1 quilo de farinha de trigo
- 6 gemas
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 100 gramas de passa de jabuticaba
- 400 gramas de queijo da Canastra ralado
- 6 colheres (sopa) de manteiga

Em uma superfície lisa, disponha a farinha de trigo, abra um buraco no meio e deposite nele as gemas e o sal. Misture. Despeje aos poucos cerca de 1/2 xícara de água, sovando até a massa ficar macia e elástica e desgrudar das mãos. Cubra com um pano e deixe descansar por 30 minutos em temperatura ambiente. Enquanto isso, deixe as passas de jabuticaba escorrendo em uma peneira. Com um rolo de macarrão, abra a massa até atingir a espessura de 2 ou 3 milímetros (se necessário, polvilhe-a com farinha) e corte em círculos de mesmo tamanho. No centro de metade deles, distribua as passas de jabuticaba e o queijo da Canastra ralado (reserve um pouco para finalizar). Cubra com os círculos de massa restantes, passe água nas bordas e aperte bem para fechar. Cozinhe os tortéis em uma panela com bastante água fervente e sal. Quando a massa subir à superfície, deixe no fogo por apenas mais um minuto. Em outra panela, aqueça a manteiga e junte os tortéis. Vá acrescentando aos poucos conchas da água do cozimento, mexendo delicadamente até o molho ficar cremoso. Sirva com mais queijo ralado por cima.

Nesta página, pratos: Quintal das Artes; talheres: Amoreira; guardanapo: Le Lis Blanc Casa; fundo: Tuca Alhin (@ta_surfaces). Na página ao lado, tabua: Store House Decor; pratos: Quintal das Artes; caminho de mesa, Camicado; fundo: Tuca Alhin (@ta_surfaces)



TORTA DE RICOTA COM PASSAS DE JABUTICABA

PRONTO EM 1 HORA E 30 MINUTOS
RENDE DE 10 A 12 FATIAS

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de manteiga sem sal
- 1/2 xícara e 1 1/2 colher (sopa) de açúcar
- 450 gramas de ricota fresca
- 170 gramas de iogurte natural

- 1 pitada de sal
- 3 ovos
- Passas de jabuticaba para finalizar

Em uma tigela, misture a farinha, a manteiga e 1 1/2 colher (sopa) de açúcar com a ponta dos dedos até obter uma farofa. Aos poucos, despeje 1/2 copo de água, misturando até a massa ficar homogênea e macia. Forre com ela uma fôrma de fundo removível e faça alguns

furos com um garfo. Leve ao forno preaquecido a 160°C por 25 minutos. Na batedeira, bata a ricota despedaçada e o iogurte, em velocidade baixa, até obter um creme. Adicione o restante do açúcar e o sal e bata por mais três minutos. Junte os ovos e bata até incorporar. Retire a massa do forno e deixe esfriar. Cubra com o creme de ricota e volte ao forno à mesma temperatura por 40 minutos ou até que a torta esteja firme. Sirva com as passas de jabuticaba por cima.