

TACCHINO RISTORANTE

DESDE 1993 | ANO 2019

WWW.TACCHINORISTORANTE.COM.BR

CHEF DA COZINHA:
LUIS AUGUSTO ALMEIDA

EDIÇÃO INTERNA



FOTOGRAFIA DE UM ALMOÇO DE DOMINGO COM FAMÍLIA DE IMIGRANTES ITALIANOS NO BRASIL.

A SIMPATIA



Conta a lenda que São Pantaleão, num certo dia 29 de dezembro, vestido de andarilho, perambulava por um vilarejo da Itália. Faminto, bateu a porta de uma casa e pediu comida. A família era grande e tinha pouca comida, mas apesar disso, não se importaram em dividir o seu nhoque com o andarilho, cabendo a cada um 7 massinhas. São Pantaleão comeu, agradeceu a acolhida e se foi. Quando foram recolher os pratos, descobriram que embaixo de cada um havia bastante dinheiro. Por isso, tradicionalmente, todo dia 29 é dia do nhoque da fortuna ou da sorte, acompanhado do famoso ritual de colocar dinheiro sob o prato, comer os primeiros sete pedacinhos em pé, fazer um pedido para cada um deles e depois, comer à vontade.

A simpatia é simples: coloca-se uma nota de qualquer valor sob o prato com nhoque. Pode ser dólar, real ou qualquer moeda estrangeira. Em seguida fique de pé e concentre-se para iniciar o ritual. No prato, separe sete nhoques e coma um a um. Para cada nhoque, faça um pedido diferente. Depois, sente-se e saboreie o restante do prato, de preferência com um bom vinho italiano. O dinheiro colocado sob o prato deve ficar guardado até o próximo dia 29.

GNOCCHI di FORTUNE

Batata ou Mandioquinha

- 341 - **Autunno**
Filé em tiras, rúcula, erva-doce ao molho de mostarda.
- 330 - **Pomodoro Fresco**
Tomate fresco, manjerição e azeite.
- 345 - **All 'Arrabiata**
Molho de tomate fresco, pimenta calabresa e calabresa fatiada.
- 358 - **Bolognese**
carne bovina picada e molho de tomate.
- 370 - **Formaggio**
Gorgonzola, catupiry e parmesão.
- 380 - **Carbonara alla Tacchino**
Panceta da casa, parmesão e gema de ovo.
- 387 - **Con Pesto**
Molho de manjerição, nozes, azeite e parmesão.
- 384 - **Con Pesto di Pistachio i Gamberoni**
Molho de pistache, azeite e parmesão com camarões.
- 311 - **Frutti di Mare**
Frutos do mar e limão siciliano.
- 310 - **Con Ragu de Rabada**
Molho de rabada, tomate fresco e ervas frescas.
- 350 - **Com Filetto i Spinaci**
Cubos de filé, creme de espinafre e catupiry gratinado.
- 309 - **Ripieni**
Nhoque de batata recheado de presunto parma e mussarela de búfala com molho de tomate gratinado.
- 322 - **Con Baccalà**
Bacalhau em lascas, brócolis, panceta e creme de leite.
- 334 - **Con Salsiccia e Burrata**
Cogumelos frescos, linguiça da casa e burrata.

HERANÇA DA GUERRA

Ao longo da história da Itália, a penúria dos períodos de guerra deixou ao menos uma herança positiva: diante da escassez de ingredientes, as mammas exercitaram sua criatividade e criaram receitas que se tornaram clássicos da culinária. O nhoque se enquadra na categoria. Embora os historiadores não consigam precisar o momento exato, sabe-se que o primeiro prato de nhoque foi produzido até o século 17. Segundo Silvio Lancellotti, autor de O livro da cozinha clássica (Editora L&PM), a farinha de trigo, racionada, não faltava na despensa dos ricos, que continuaram a cozinhar suas massas. Já os pobres precisaram inventar um jeito de transformar o pão velho na pasta nossa de cada dia – ralado ou moído, o pão era misturado com um tantinho de farinha e água quente. A massa era modelada em cilindros e cortada em toquinhos, que depois eram cozidos em água ou em um caldo de vegetais e ossos de galinha. E não é que ficava bom? Com o tempo, até os ricos copiaram a ideia. A batata foi a última a entrar na história, pois chegou à Europa no século 18.



Hoje, cada região da Itália tem sua versão de gnocchi (a grafia em italiano). Há receitas com ovos, com farinha de castanhas e ainda preparações doces. Os nomes variam – cavatelli e pisarei, em formato de conchinha, às vezes com ranhuras feitas numa tábua própria, são alguns exemplos.