

Ratatouille Grelhado

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Esta receita foi inspirada por um jantar simples na calçada de um restaurante simples em Lion na França. Esta é uma adaptação de uma receita para Ratatouille Grelhado Provençal do livro *The New Professional Chef — The Culinary Institute of America* editado por Mary Deirdre Donovan, edição 8, 1996. Esta adaptação torna a receita muito mais fácil de preparar para grandes quantidades para uma festa grande. O melhor resultado se obtém preparando o óleo de oliva infundido, as cebolas assadas e o molho de tomate dois dias antes da festa. No dia anterior da festa grelhe os vegetais e misture com o molho de tomate. Coloque o Ratatouille no refrigerador durante a noite. No dia de servir, remova do refrigerador cedo para permitir que ele volte a temperatura ambiente. Você também pode aquece-lo gentilmente num forno ligado em 90 C (180 F).

Ingredientes:

- 25 dentes de alho (descascados)
- 8 ramos de alecrim
- 500 ml de azeite de oliva extra-virgin
- 3 cebolas bem grandes (preferencialmente cebolas Vidalia doces, max também pode usar cebolas amarelas comuns)
- 2 latas grandes de tomate (tomates italianos de boa qualidade)
- 1 vidro de pimentões vermelhos grelhados e descascados (ou tres pimentões vermelhos frescos que voce grelha e descasca).
- 1 pimenta vermelha forte (no Brasil, use duas pimentas de cheiro)
- Pimenta preta moída na hora
- Manjericão fresco (ou salsinha italiana fresca)
- Beringelas
- Abrobinhas verdes

Procedimento:

1. Azeite perfumado com alecrim e alho

- Coloque o azeite de oliva em uma panela rasa.
- Corte cinco dentes de alho ao meio e adicione ao azeite.
- Adicione os raminhos de alecrim.
- Coloque no fogo baixo e aqueça até estar bem quente, mas antes que o alho esteja fritando.
- Deixe esfriar e coloque em um vidro com tampa.

- Pode ser armazenado em um local frio por alguns dias até voce estar pronto a continuar a receita. Se colocar no refrigerador, retire do refrigerador algumas horas antes de usar.
2. **Os próximos dois passos podem ser feitos dois ou três dias antes de servir o Ratatouille.**
 3. **Molho de Tomate**
 - Ligue o forgo em temperatura média baixa 150 C (300 F).
 - Abra as latas de tomate.
 - Coloque 1/3 de xícara do azeite perfumado em uma panela pesada que não reaja com a acidez do tomate, com tampa e que possa ir no forno.
 - Corte três dentes de alho ao meio e adicione à panela.
 - Adicione a pimenta forte picada à panela.
 - Coloque a panela em fogo moderadamente alto e cozinhe someone até o alho ficar com uma cor marrom clara — não cozinhe demais.
 - Despeje as latas de tomate na panela para reduzir a temperature do alho/azeite e evitar cozinhar o alho demais.
 - Tempere com um pouquinho de sal e leve o tomate para uma fervura leve.
 - Coloque a panela em um forno moderado (150 C) e asse, com a panela tampada, por duas horas, misture com uma colher de pau a cada 45 minutos.
 - Depois de duas horas, adicione os pimentões assados cortados em pedacinhos, com o seu suco, à panela.
 - Asse por mais uma hora (remova a tampa da panela se o molho estiver com muita água).
 - **Nota:** Se estiver usando tomates frescos e maduros, simplesmente lave os tomates, coloque-os inteiros na panela para assar. Antes de adicionar os pimentões passe o molho num triturador manual (food mill) com a grelha com os buracos maiores para remover as peles do tomate.
 4. **Cebolas Assadas com Alho**
 - Descasque as cebolas e corte em pedaços grandes.
 - Coloque a cebola em um prato que possa ir no forno e que tenha tampa.
 - Adicione três colheres de sopa do azeite perfumado.
 - Adicione os dentes de alho restates (interos).
 - Tempere levemente com sal.
 - Se estiver usando cebolas amarelas comuns, adicione 1/2 colher de cha de açúcar.
 - Tempere com pimenta preta moída na hora.
 - Misture as cebolas, cubra o prato e coloque no forno a 150 C (300 F) por três horas, misturando as cebolas a cada 45 minutos - as cebolas e o molho de tomate assam ao mesmo tempo.
 - As cebolas estão assadas quando elas estiverem moles, o volume estiver reduzido significativamente, e as cebolas estão levemente douradas.
 - Misture as cebolas assadas no molho de tomato assado.
 - Deixe esfriar e coloque numa vasilha fechada e coloque no refrigerador.
 5. **Grelhando os as Beringelas**
 - Corte as beringelas ao comprido em fatias grossas (+/- 1 cm).
 - Polvilhe as fatias com sal nos dois lados (cuidado para não salgar demais porque elas vão reduzir em volume depois de grelhadas).
 - Deixe as fatias de beringela salgadas descansar pelo menos meia hora em um prato fundo ou num escorregador de massa com um prato embaixo.
 - Faça o mesmo procedimento com as abobrinhas verdes (fatie, salgue levemente, deixe descansar).

- Aqueça a sua grelha ao máximo.
- Limpe bem a grelha com uma escova de aço.
- Coloque uma pequena quantidade de óleo com alto ponto de queimada (óleo de canola, de milho, ou de soja) em uma vasilha pequena, dobre um pedaço de toalha de papel várias vezes. Segure o papel com pegadores, mergulhe o papel no óleo e passe em cima da grelha. Cubra a grelha e deixe o óleo queimar por um minuto. Repita o processo três ou quatro vezes para reduzir a possibilidade da comida grudar na grelha.
- Reduza a temperatura da grelha para um calor alto moderato.
- Seque as fatias de beringela com toalhas de papel.
- Coloque um pouco do azeite perfumado em um prato de jantar.
- Rapidamente passe os dois lados de cada fatia de beringela no óleo. Continue adicionando mais óleo como necessário. Você pode passar tantas fatias no azeite quanto caiba na grelha antes de começar a grelhar.
- Grelhe as beringelas até que elas estejam macias, vire com uma espátula metálica.
- Quando remover da grelha, coloque em uma tigela e cubra para elas continuarem cozinhando enquanto esfriam.

6. Grelhando as Abrobinhas

- Corte cada abrobinha ao meio ao comprimento.
- Corte de novo ao comprimento para dividir cada abobrinha em quatro partes longas.
- Com uma pequena faca, remova as sementes das abobrinhas.
- Salpique cada pedaço de abobrinha levemente com sal e deixe parar um pouco.
- Seque as abrobinhas com toalhas de papel.
- Coloque um pouco do azeite perfumado em um prato de jantar.
- Rapidamente passe os dois lados de cada pedaço de abrobinha no óleo. Continue adicionando mais óleo como necessário. Você pode passar tantas fatias no azeite quanto caiba na grelha antes de começar a grelhar.
- Grelhe as abrobinhas até que elas estejam grelhadas mas ainda com uma consistência firme, vire com uma espátula metálica.
- Quando remover da grelha, coloque em uma tigela e cubra para elas continuarem cozinhando enquanto esfriam.

7. Cortando os Vegetais e Misturando no Molho

- Quando os vegetais estiverem suficientemente frios para manusear, corte os vegetais grelhados em pedaços grandes.
- Gentilmente misture os vegetais, junto com os seus sucos, no molho de tomate e prove o sal.
- Coloque de volta no refrigerador e mantenha durante a noite.

8. Manjeriço e Servir

- No dia que você for servir, remova da geladeira com várias horas de antecedência para que o ratatouille volte a temperatura ambiente.
- Pique o manjeriço e misture no ratatouille.
- Adicione pimenta preta moída na hora (a gosto) e prove o sal.
- Coloque o ratatouille em um forno a 90C até que você esteja pronto a servir (o prato deve estar apenas levemente aquecido).