

RAVIÓLI AO MOLHO DE NOZES: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

AMANDA SAMPAIO DOS SANTOS¹; JULIA DA SILVA BORGES²; FELIPE MADRUGA BARBOSA³; ANGELA GALVAN DE LIMA⁴; CHIRLE DE OLIVEIRA RAPHAELLI⁵

¹Universidade Federal de Pelotas – amandasampaio03@outlook.com

²Universidade Federal de Pelotas – Borgesjulia09@gmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – lipe-madruga@hotmail.com

⁴Universidade Federal de Pelotas – angela.lima@ufpel.edu.br

⁵ Universidade Federal de Pelotas – chirle.oliveira@ufpel.edu.br

1. INTRODUÇÃO

A gastronomia italiana exhibe orgulhosamente simplicidade e originalidade com pratos à base de ingredientes frescos e da estação, uma comida com uma grande diversidade de preparos (ABRIL, 2010; BASSOLEIL, 2007), incluindo uma ampla diversidade de massas. As massas alimentícias são produtos obtidos da farinha de trigo (*Triticum aestivum* L.) e/ou de outras espécies do gênero *Triticum* e/ou derivados de trigo durum (*Triticum durum* L.), resultantes do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação e elas podem ser apresentadas com diferentes formatos e recheios (PAUCAR-MENACHO *et al.*, 2008).

Especificamente, os raviólis, que são massas recheadas, tiveram origem na Ilha da Sicília, e o nome ravioli, vem do latim *raviolo*, que significa algo cheio, pesado. A palavra denota vários tipos de massas feitas com um recheio entre duas camadas finas de massa.

O recheio às massas foi introduzido entre os séculos 12 e 13, podendo ser uma ampla diversidade de queijos, ervas, ovos e carnes e cortados em retângulos ou círculos. No século 14, surgiram os primeiros registros sobre ravióli feitos por um mercador de Veneza chamado Francesco di Marco Datini. Em um desses manuscritos havia uma receita de ravióli (*Al Brodo*) feito com ervas, ovo batido e queijo fresco, cozido no molho de carne, uma das formas tradicionais de comer até os tempos atuais (TASTEATLAS, 2023). Atualmente, o ravióli tem formato quadrado, redondo, meia lua ou retangular, mas geralmente é feito quadrado e servido servidos cozidos com molho como primeiro prato, ou cozidos e servidos em caldo como prato de entrada na forma de sopas (TASTEATLAS, 2023).

Neste sentido, o objetivo deste trabalho foi relatar a experiência de elaborar um prato típico da culinária italiana, nomeado de Ravioli recheado com queijo de cabra ao molho de nozes, o qual foi desenvolvido para a primeira prova prática da disciplina de Cozinha Internacional I do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

2. METODOLOGIA

A sala de aula do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é diferente de uma convencional, pois a carga horária das disciplinas, em sua maioria é

executada na prática. Na disciplina de cozinha internacional I, apesar de ter várias horas teóricas, as quais são realizadas com recursos padrões – apresentação de slides, livros e outros materiais didáticos –, a maior parte do tempo é realizada no Laboratório de Técnicas Dietéticas do Campus Anglo, onde é o espaço de prática discente. No âmbito da disciplina, conteúdos de Gastronomia da França e Gastronomia da Itália, foram as temáticas selecionadas para os estudantes realizarem a primeira avaliação prática com um prato típico de um dos países em questão. Neste lugar, na configuração de um laboratório, é estimulado em cada estudante seu potencial criativo, oportunizando o exercício de acertos e erros das técnicas culinárias.

No âmbito da disciplina referida, o conteúdo selecionado pela dupla de estudantes do segundo semestre do curso, foi a Gastronomia Italiana, com intuito de preparar um Ravioli ao molho de nozes. A inspiração foi o fato do prato ser diferente das outras ideias executadas nas aulas práticas, como pizzas ou massas com molhos mais conhecidos.

Previamente à execução do preparo, foi elaborada uma ficha técnica contendo a descrição dos ingredientes necessários para a elaboração da receita, a quantidade e o custo de cada um, bem como descritos o modo de preparo e as técnicas culinárias envolvidas.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foi escolhido um preparo que não fosse repetitivo no paladar italiano, como as pizzas, massas simples sem recheios ou molhos rotineiros como molho de tomate ou pepperoni. O preparo feito em prova simbolizava a Itália, a massa, com requinte e insumos também regionais.

O ravioli foi preparado com massa fresca de farinha de trigo especial, ovos, sal, recheado com queijo parmesão, cortado em quadrado e cozido em água quente e salgada. O molho foi um preparo especial e despertou grande interesse dos alunos, por utilizar uma oleaginosa também produzida na região sul do país, as nozes pecan, acrescentando um toque mais refinado ao prato. O molho foi preparado com queijo de cabra, azeite, manteiga, nozes branqueadas e trituradas em processador, temperado com sal e pimenta do reino.

Primeiramente foi preparada a massa do ravióli, após foram recheados e armazenados sobre refrigeração aguardando o preparo do molho. Após o molho estar pronto, os raviólis foram cozidos e servidos com molho em dois tipos de empratamento, com nozes inteiras torradas sobre o molho e em pedaços grandes.

Para o empratamento, foram usadas nozes picadas (A) ou em pedaços maiores (B) em cima da massa com o molho para realçar bem o ingrediente principal do molho.

Figura 1. Ravióli recheado com parmesão e molho de nozes



A: empratamento com nozes em pedaços



B: empratamento com nozes inteiras

A leveza de um ravioli com o agradável sabor suave das massas italianas, contrastando com o sabor dos queijos e o crocante das nozes, foi o resultado do preparo elaborado pelos alunos.

Cabe destacar que vários pratos típicos italianos estão inseridos na cultura alimentar brasileira, em virtude da chegada em massa dos imigrantes italianos a partir de meados da década de 1880. Isso desencadeou um intenso processo de interação entre as cozinhas brasileira e italiana, resultando na criação de um novo padrão alimentar (OLIVEIRA, 2006). Hoje em dia, massas, pizzas, risotos e polenta são preparos comuns no Brasil, os quais vieram com os imigrantes italianos.

4. CONCLUSÕES

O preparo do ravióli ao molho de nozes estimulou o pensar sobre sabores, aromas, texturas e outras possibilidades de cozinhar ingredientes típicos italianos, observando as similaridades de insumos da região Sul do Brasil.

A busca por pratos típicos de diversas gastronomias mundiais, especialmente na Cozinha Internacional I, a qual propõe o preparo de um prato típico da Itália ou França que não tenha sido executado em aula prática, fazendo com que os alunos exercitem a revisão bibliográfica da temática. Em adição, faz com que eles busquem diariamente como exercício de um gastrônomo em formação, os elementos chave para promoção de técnicas culinárias, da criatividade e sabores diferentes dos conhecidos na região.

Apresentamos, com esse resumo, uma iniciativa de ensino do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia e podemos ver como a relação ensino e aprendizagem ocorre na prática em laboratório e como os conhecimentos acumulados pelos estudantes são articulados na criação e interpretação de pratos.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABRIL, Coleções. **Cozinha do Mundo: Itália**. [S. l.: s. n.], 2010.

BASSOLEIL, Emmanuel. **Larousse da Cozinha do Mundo: Mediterrâneo e Europa Central**. [S. l.: s. n.], 2007.

OLIVEIRA, Flávia Arlanch Martins de. Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista. **Revista Brasileira de História**, [s. l.], v. 26, n. 51, p. 47-62, 2006.

PAUCAR-MENACHO, Luz Maria *et al.* Desenvolvimento de massa alimentícia fresca funcional com a adição de isolado protéico de soja e povidona utilizando pimenta como corante. **Food Science and Technology**, [s. l.], v. 28, 2008.

TASTEATLAS. **Ravióli (tipo massa)**. [S. l.], 2023. Disponível em: <https://www.tasteatlas.com/ravioli-type>.