



farfalle
trattoria

Cozinha de Família

COMO DESCONGELAR E PREPARAR NOSSAS
MASSAS & MOLHOS



FREEZER



PREPARO



PRATO



Uma regra de ouro: jamais descongele a massa!

A instrução mais importante nesse manual é: **nunca descongele a massa antes de partir para o cozimento**. As massas vão para o cozimento exatamente como estão — congeladas. Se você descongelar, corre o risco de elas grudarem se deixar em cima da mesa.

No máximo que você pode fazer — e apenas no caso dos ravióles — é colocar o pacote fechado, ainda selado, debaixo de um pouco de água por alguns minutos, para descolar uma peça da outra. Mas não há necessidade: eles já vão estar normalmente descolados. O pouquinho que eventualmente estiver colado se separa na hora do cozimento com o molho.





Descongelando molhos

O primeiro passo é tirar as massas e os molhos do congelador. Os molhos provavelmente vão estar num potinho de papel. Esse potinho — para qualquer um dos molhos — você pode deixar alguns minutos fora do congelador para ele descolar levemente da lateral, mas não há necessidade.

Você vai levá-lo ao micro-ondas nesse mesmo pote, sem precisar tirar dele. Abra levemente a tampa e faça descongelamentos de dois em dois minutos. É provável que entre três e cinco minutos eles estejam prontos.

Como é que você sabe que estão prontos? Você vai pegar uma colher ou um garfo, vai passar por ele e vai sentir que ele está líquido — totalmente líquido —, sem nenhuma pelota lá dentro. Tire então o molho do micro-ondas e reserve.





Molho Pesto — Descongelamento Especial

O molho pesto é um molho frio. Você vai recebê-lo numa embalagem plástica ou num potinho. O melhor é deixá-lo descongelar naturalmente — ou imerso em água, protegido pelo pacote ou pela caixinha, sem misturar água nele.

Não leve ao micro-ondas: ele se serve melhor frio, e o aquecimento não vai fazer bem a ele. Se estiver num pacotinho plástico, vai descongelar facilmente colocando dentro de uma bacia com água morna. Fica na temperatura ideal muito rapidamente.





Método 1 — Panela Única (Molhos à Base de Sugo)

Você tem dois métodos para cozinhar as massas. O primeiro é mais simples e mais rápido, e na maioria das vezes vai funcionar. O segundo vai exigir uma segunda panela.

No Método 1, você vai pegar uma frigideira funda antiaderente — ou uma panela funda também antiaderente — com capacidade de pelo menos um litro, um litro e meio. Coloque um dedo de água ali, tanto para o nhoque de batata quanto para os ravioles. Acenda o fogo e deixe essa água ferver.

Quando a água estiver fervendo, despeje as massas dentro — um pacote por vez. com uma concha ou colher.

O importante é não deixar o fogo muito alto nesse momento, para que a massa não grude no fundo. Imediatamente

(continua na próxima página)





(continuação)

depois, coloque o molho, mexa levemente só para envolver toda a massa, deixe ferver por mais dois ou três minutos e desligue o fogo.

O tempo total de cozimento — principalmente do nhoque — não deve passar de quatro ou cinco minutos. No caso dos ravioles, se você gosta de uma massa mais macia, pode deixar mais um ou dois minutos além disso.

Lembre-se: não deixe o fogo muito alto nesse momento. Como você não vai ficar revirando a massa o tempo todo, é importante esse cuidado para que o fogo não grude o fundo das massas na panela.

No máximo que você pode fazer — e apenas no caso dos ravioles — é colocar o pacote fechado, ainda selado, debaixo de um pouco de água por alguns minutos, para descolar uma peça da outra. Mas não há necessidade: eles já vão estar normalmente descolados. O pouquinho que eventualmente estiver colado se separa na hora do cozimento com o molho.



Método 1 — Panela Única com Molho de Dois Queijos

No processo de panela única, o único cuidado diferente, você vai ter com o molho de dois queijos. Nesse caso, você vai tirar totalmente a água do fundo da panela — escorra levemente segurando as massas com uma escumadeira para não deixar vazar. Se sobrar um pouquinho de água, não tem problema.

Aí você joga o molho em cima. Se ele estiver muito grosso, você pode acrescentar um pouquinho de leite. Acerte o tempero: veja se está a seu gosto. Se precisar de um pouco mais de sal, noz-moscada ou pimenta-do-reino, você coloca. Mas em princípio ele já está pronto. Você pode então retirar as massas com a escumadeira, acomodar no prato da sua preferência e servir. Vai estar ótimo.





Método 2 — Duas Panelas (Para Grandes Quantidades e Fettuccine)

Quando vai usar este método em vez do outro? Quando você tiver uma quantidade maior de massa — dois, três pacotes de raviole ou nhoque. Ou quando for preparar o fettuccine.

Na primeira panela, um pouco maior, coloque um litro e meio a dois litros de água e deixe ferver. Pode pôr um pouquinho de sal nessa água.

No caso do nhoque, eles já estão cozidos; dois ou três minutos depois do início da fervura — ele já está pronto. Retire-o com uma escumadeira cautelosamente e coloque ou numa tigela à parte ou diretamente na outra panela, onde o molho da sua preferência já vai estar descongelado e fluido. Finalize simplesmente revolvendo delicadamente tudo junto.

Esse método também é o indicado para o fettuccine. O fettuccine não vai funcionar bem no método de panela única, porque precisa de um pouco mais de água para cozinhar. **O processo é o mesmo: bastante água fervendo, dois a quatro minutos do fettuccine dentro** — depois da água já fervendo —, e ele vai estar pronto. Retire com uma escumadeira ou com um garfo próprio para massas, coloque na outra panela com o molho, revolva levemente e está pronto.





Nhoque de Batata Doce — Processo na Frigideira

O nhoque de batata doce tem um processo próprio — e é diferente dos outros. Por quê? Porque ele não pega cozimento com água. Se você cozinhar com água, ele vai se desmanchar e não vai ficar legal.

Da mesma forma que os outros — sem descongelar —, você vai separar os nhoques e aquecê-los numa frigideira funda com revestimento antiaderente: uma colher de sopa de manteiga e uma colher de sopa de azeite. Deixe aquecer, baixe um pouco a temperatura depois que a manteiga derreter — não deixe ferver e pular muito.

Jogue levemente os nhoques naquela manteiga misturada com azeite quente, mas não super quente. Temperatura média do fogo. Nesse caso, diferente dos outros, é importante ficar por perto. Vire os nhoques aos pouquinhos — um a um, de vez em quando —, com uma colher ou escumadeira, para que fiquem dourados e cozinhem por dentro. Se você não mexer, eles vão queimar.

Quando ficarem douradinhos, quase marrons, é sinal de que já estão bons. Retire, escorra o excesso de azeite e sirva com o molho da sua preferência. **Vai muito bem com molho pesto, com molho de dois queijos, ou simplesmente com manteiga e umas folhinhas de sálvia** — ou a sua erva favorita.





Lasanha — Descongelamento e Gratinado no Forno

As lasanhas e as polpetas ao molho sugo são um processo à parte: elas já estão prontas. Só falta gratinar. Como estão congeladas, precisam primeiro descongelar — e para isso você tem dois caminhos.

O caminho mais seguro, e que vai te trazer o melhor resultado, é o forno. Se você se lembrar, tire a lasanha do congelador uma hora ou duas antes — isso vai acelerar um pouco o processo. Aqueça o seu forno, seja ele convencional ou um forninho elétrico pequeno que você tiver em casa.

Retire a tampinha da lasanha e, se possível, cubra com papel laminado no primeiro momento. Leve ao forno e deixe aquecer por entre 15 e 20 minutos, dependendo da potência do seu forno e de quanto tempo ela ficou descongelando antes. Para verificar, enfie a ponta de uma faca no meio — quando ela voltar quente, a lasanha está no ponto.

Nos últimos 3 ou 4 minutos, retire a cobertura para que o queijo gratine. Atenção: se você estiver usando a própria cobertura que veio na embalagem da lasanha, tome cuidado — parte dela pode ser de papel, e não deve ficar muito tempo no forno. O ideal é substituir por papel laminado. Retire essa cobertura nos minutos finais para gratinar o queijo, e ela vai ficar perfeita para o seu consumo.





Cuidado com o Micro-ondas

Se você tiver pressa, pode usar o micro-ondas — mas com alguns cuidados importantes que precisamos destacar. A embalagem de alumínio, quando cheia e sem a tampinha de papel, pode tecnicamente ir ao micro-ondas se você colocar uma tampa própria para micro-ondas por cima e tiver o cuidado de não deixar encostar em nenhuma borda do aparelho. Essa solução é considerada aceitável, mas tem riscos: pode gerar faúlhas se a embalagem encostar na borda, se ela estiver um pouco vazia, ou se você esquecer de retirar a tampinha de papel — que certamente vai causar problema.

A melhor alternativa para o micro-ondas é tirar a lasanha da embalagem de alumínio ainda congelada. Normalmente ela sai com facilidade: é só rasgar as beiradas da embalagem bem congelada, ou deixar a embalagem imersa em água morna por dois ou três minutos para ajudar a soltar. Ela deve sair inteira e perfeita. Aí você posiciona a lasanha num prato fundo ou numa tigela e leva ao micro-ondas, sempre coberta com uma tampa própria. Ela vai descongelar bem mais rápido — uns 5 a 8 minutos dependendo se você deixou ela descongelar antes ao natural ou não — e vai ficar boa também. Mas, para deixar claro: não recomendamos usar a embalagem de metal diretamente no micro-ondas.





Polpetas ao Molho Sugo — Aquecimento no Micro-ondas

Mais simples ainda são as polpetas com molho sugo. Elas vão estar congeladas, mas descongelam bem mais fácil. O processo é o mesmo: coloque no micro-ondas no pote de papel — esse você não precisa ter o mesmo cuidado especial dos potes de metal.

Levante a tampa de plástico levemente, só um pouquinho. Não tire tudo, nunca deixe tudo desprotegido: sempre use uma tampa e deixe ela ligeiramente aberta, para escapar o excesso de ar quente.

Em três minutos, três minutos e meio, elas também devem estar no ponto. Verifique da mesma forma — passe uma colher e sinta se já está quente por completo. Jogue em cima da sua massa favorita: elas vão funcionar muito bem com nhoque e com os fettuccines.



Este manual foi feito para você poder aproveitar o melhor de cada prato congelado do Farfalle. E agora você já tem todas as instruções necessárias para preparar uma refeição deliciosa — para você ou para os seus convidados — e curtir bastante esse momento. Tomara que você goste.

Quer pedir mais? Só entrar no nosso aplicativo clicando no logotipo abaixo

Buon Appetito!

A stylized, handwritten signature in black ink that reads "Ricardo".

e toda a equipe do



farfalle
trattoria

Cozinha de Família

