



A PIZZA COMO ALIMENTO

POR
PATRICK
CATAPANO

APOSTILA
MOLHOS

MOLHO PELATO

Ingredientes:

- tomates tipo sanmarzano ou rasteiro ou pizza d'oro (bem maduro);
- uma bacia de água gelada (com gelos);
- uma bacia de água fervente;
- sal e manjericão à gosto;
- vidros limpos e esterilizados com boca larga e tampa nova.

Preparo:

Corte o fundo dos tomates em X. Joque-os na água fervente e espere de 5 à 10 minutos (quanto mais maduro estiverem os tomates, menos tempo irão ficar). Quando perceber que a casca começa a sair é o momento de jogá-los na água gelada para dar o choque térmico.

Depois de 1 minuto comece a descascá-los com as mãos ou com ajuda de uma faca.

O próximo passo é encher os potes, vá encaixando os tomates um a um com as mãos ou com a ajuda de uma pinça. Pode dar uma apertada nos tomates dentro do pote para que caiba mais e para que não fiquem muitos espaços vazios. Quando chegar na metade do vidro coloque sal e manjericão fresco à gosto (também pode colocar um dente de alho se quiser), continue a encher o vidro deixando o espaço de 2 dedos da tampa. Feche bem.

MOLHO À PEZZETTI (EM PEDAÇOS)

Ingredientes:

- tomates tipo sanmarzano ou rasteiro ou pizza d'oro (bem maduro);
- sal e manjericão à gosto;
- vidros limpos e esterilizados com boca larga e tampa nova.

Preparo:

Corte os tomates em 4. Encha os potes, vá encaixando os pedaços de tomates com as mãos ou com a ajuda de uma pinça, pode dar uma apertada nos tomates dentro do pote para que caiba mais e para que não fiquem muito vazios.

Quando chegar na metade do vidro coloque sal e manjericão fresco à gosto (também pode colocar um dente de alho se quiser), continue a encher o vidro deixando o espaço de 2 dedos da tampa. Feche bem.

PASSATA DE TOMATE

*** (Aqui você irá precisar de um equipamento chamado Passapomodoro, procure na internet. Existe na versão manual ou elétrico)***

Ingredientes:

- tomates cereja ou algum tipo que contenha bastante polpa;
- sal e manjericão à gosto;
- vidros limpos e esterilizados com boca larga e tampa nova.

Preparo:

Lave os tomates. Leve-os ao fogo numa panela grande com água. Apos a fervura iniciar aguarde aproximadamente 5 minutos - o tempo suficiente para que eles amoleçam e comecem a estourar. Depois disso coe os tomates ainda quentes descartando a água. Estoure os tomates mais um pouco com a ajuda de um garfo ou apertando com uma escumadeira. Leve-os para o Passapomodoro que irá fazer o trabalho de descartar as sementes e a casca, e sairá somente o líquido, adicione sal à gosto e mexa bem. Deixe os vidros já preparados com folhas de manjericão fresco dentro de cada um deles. Inicie o enchimento do vidro deixando o espaço de 2 dedos da tampa. Feche bem.

CONSERVAÇÃO

Nos 3 casos para que a conservação seja longa e confiável, é importante utilizar o método de pasteurização abaixo. E mesmo com este processo os vidros precisam ficar em local fresco e arejado, sem incidência de fontes de calor e/ou sol, de preferência no escuro. Caso você more numa região muito quente terá que armazená-los em ambiente com ar condicionado ou mesmo em geladeira. Os potes que fazemos artesanalmente, se respeitadas as condições acima duram até 12 meses, mas é claro que no caso de comercialização deve-se atentar às legislações pertinentes (contrate um especialista).

Pasteurização:

Escolha uma ou várias panelas que caiba os vidros produzidos por você. Forre o fundo com um pano e comece a encaixar os vidros lado a lado, quanto mais apertado melhor. Depois encaixe entre os vidros mais panos, isto serve para que no momento da fervura os vidros não se batam. Ligue o fogo. Após iniciar a fervura deixe por 30 minutos no caso de potes pequenos (até 500 ml) e 1 hora para potes maiores (acima de 500 ml). Desligue. Retire da panela somente após a água estiver completamente fria.