

A watercolor illustration of various tomatoes and leaves. The composition includes a round yellow-orange tomato, a single red cherry tomato, a large brownish-orange tomato, and a cluster of three red cherry tomatoes on a green stem. The background features large, soft watercolor washes in shades of blue, purple, and pink, with scattered splatters of blue, red, and yellow. The overall style is artistic and painterly.

Tomate

La Percussi

Os elogios a ele são tantos: ingrediente dos mais versáteis do mundo e poderoso que só consegue o feito de estar nos quatro cantos do globo. Mas, em um pedacinho de terra do continente europeu, a Itália, fincou raízes e se tornou ícone!

Sim, na cozinha do País da Bota, esse fruto que nasceu, originalmente, no México, é um dos elementos mais importantes. E, por isso, o tomate virou tema deste que é o meu primeiro e-book grátis de receitas: 12 pratos, divididos em quatro capítulos, que mostram o seu gigantesco potencial:

Clássicos italianos bem fáceis de fazer;

Pastas tradicionais que o mundo ama;

Cozinha regional italiana pouco conhecida por aqui;

Criações da chef: um menu de entrada, prato principal e sobremesa.



Índice

Clássicos italianos bem fáceis de fazer!

Sugo al pomodoro 4

Bruschetta di pomodoro 5

Caprese 6

Pastas tradicionais que o mundo ama!

Penne all'arrabbiata 7

Spaghetti alla putanesca 8

Lasagne alla bolognese 9

Belos exemplares da cucina regional italiana poucos conhecidos por aqui!

Baccalà in quanzetto 11

Pomodoro ripieno 12

Acqua cotta 13

Criações da chef: um menu de entrada, prato principal e sobremesa!

*Tapenade di pomodori
secchi e miele* 14

Risotto amatriciana 15

Dolce di pomodoro 16



*Clássicos italianos bem
fáceis de fazer!*



Sugo al pomodoro

Delizie

40 min.

6 porções

Itália toda

- 1 kg de tomates sem pele e sem sementes
- 1 cebola pequena picadinha
- 1 cenoura pequena ralada
- 1 talo de salsão picadinho
- 2 colheres (sopa) de azeite
- Sal a gosto

Tire a pele e as sementes dos tomates; processe. Em uma panela, coloque o azeite, a cenoura, a cebola, o salsão e refogue. Adicione a polpa de tomates, veja o sal e deixe apurar até obter molho espesso de tomates.



Bruschetta di pomodoro

Delizie

15 min.

6 porções

Itália toda

- 6 fatias de pão italiano
- 6 tomates sem pele e sem sementes
- 1 pimenta vermelha calabresa
- 2 dentes de alho
- Sal, folhas de manjeriço frescas e azeite a gosto

Retire a pele e as sementes dos tomates e corte em cubinhos. Pique finamente o manjeriço juntamente com 1 dente de alho e acrescente aos tomates. Tempere com sal, pimenta e um pouco de azeite.

Corte 6 fatias de pão italiano com espessura de 1 cm, esfregue meio dente de alho nela e toste no forno ou na grelha. Decore com folhas de manjeriço. Sirva imediatamente.



Tomate • 6

Caprese

Delizie

15 min.

4 porções

Campania

- 120 g de mozzarella de búfala em fatias
- 4 tomates caqui médios em fatias
- 6 a 8 folhas de manjeriçã italiano de folhas grandes
- 30 ml de azeite de oliva extravirgem
- Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto



Rasgue com as mãos as folhas de manjeriçã em 2 a 3 pedaços cada uma. Disponha as fatias de mussarela e tomates alternadamente em um prato de servir. Distribua por cima as folhas de manjeriçã. Tempere com o azeite de oliva extravirgem, o sal e a pimenta-do-reino.

Pastas tradicionais que o mundo ama!

Pastas tradicionais que o mundo ama!



Penne all'arrabbiata

Primo

30 min.

4 porções

Calabria

- 320 g de penne rigate
- 380 g de tomate pelado escorrido
- 1 dente de alho
- 3 unidades de pimenta seca pequena
- Salsinha, azeite extravirgem e sal a gosto

Escorra primeiro os tomates pelados. Em seguida, transfira-os para uma tigela e amasse-os com um garfo para separá-los. Neste ponto, pique a pimenta seca com uma faca ou esmigalhe com as mãos.

Leve ao fogo uma panela cheia de água com sal a gosto para cozinhar a massa. Em seguida, despeje uma quantidade generosa de azeite em uma panela, adicione o dente de alho descascado e a pimenta. Deixe amolecer suavemente e, em seguida, adicione os tomates,

Misture tudo e tempere com sal, cubra com uma tampa e cozinhe por cerca de 12 minutos, mexendo ocasionalmente. Quando o molho estiver quase cozido, cozinhe o macarrão al dente, obedecendo aos tempos de cozimento indicados na embalagem.

Após os 12 minutos, retire o alho do molho. Escorra a massa e transfira-a diretamente para o molho, mexa um pouco e acrescente a água do cozimento, se necessário. Adicione a salsa picada, misture uma última vez e sirva o penne all'arrabbiata ainda quente.

Dica da chef: guarneça as porções com pecorino romano ralado.



Spaghetti alla putanesca

Primo

30 min.

4 porções

Campania

- 500 g de tomates pelados e sem sementes
- 2 colheres (chá) de extrato de tomate
- 400 g de espaguete
- 6 colheres (sopa) de azeite
- 100 g de azeitonas pretas
- 100 g de filés de anchovas
- 50 g de alcaparras
- 1 dente de alho
- Pimenta dedo-de-moça e sal a gosto



Em uma panela coloque o azeite, o alho e a pimenta cortadinha, refogue quando o alho estiver dourado. Junte as anchovas e deixe-as dissolver. Junte os tomates picados, as azeitonas sem caroço, as alcaparras bem lavadas e o extrato de tomate. Misture bem o molho e deixe no fogo enquanto cozinha a massa al dente. Escorra a massa e sirva com o molho.

Lasagne alla bolognese

Primo

2 h

6 porções

Emiglia Romagna

Massa

- 350 g de farinha de trigo
- 300 g de espinafre
- 2 ovos

Molho

- 100 g de carne suína moída
- 100 g de carne bovina moída
- 100 g de presunto cru moído
- 100 g de fígado de galinha
- 100 g de manteiga
- 100 g de parmesão ralado
- 50 g de pancetta picada
- 1 concha de molho de tomate
- ½ xícara (chá) de leite
- 1 cebola pequena picada
- 1 cenoura ralada
- 1 talo de salsão picado
- Sal e pimenta a gosto

Molho branco

- 50 g de manteiga
- 50 g de farinha de trigo
- ½ l de leite
- Sal e pimenta

Em uma panela, coloque 50 g da manteiga, as verduras, a pancetta e refogue por alguns minutos. Junte as carnes e continue refogando em fogo baixo. Adicione o molho de tomate diluído em 1 xícara (chá) de água e tempere com sal e pimenta. Se julgar necessário, vá colocando água no refogado e deixe cozinhar cerca de 1 hora. Limpe bem os espinafres e escorra. Cozinhe-os abafando somente na própria água que restou da sua lavagem. Esprema e processe.

Sobre uma superfície de trabalho coloque a farinha, o espinafre processado, os ovos e trabalhe a massa. Tempere com sal. Acrescente mais farinha caso a massa fique aderente.

Abra a massa em folhas. Procure cortar a massa de acordo com o tamanho do seu recipiente. Neste meio tempo, faça o molho branco: derreta a manteiga, adicione a farinha e em seguida o leite; misture bem e tempere com sal e pimenta. Reserve.

Cozinhe em uma panela com muita água. Coloque duas folhas por vez, escorra e estenda sobre um pano úmido. Junte ao molho que estará pronto os figadinhos, lavados e picados. Cozinhe por mais 5 minutos, junte o

leite; veja o sal e desligue.

Unte com manteiga um refratário, coloque um pouco de molho no fundo e sobre este a massa, o molho vermelho e depois o branco. Repita até terminar com a massa e o molho. Polvilhe com parmesão e leve ao forno para gratinar por 30 minutos.

Belos exemplares da cucina regional italiana poucos conhecidos por aqui!



*Belos exemplares da
cucina regional italiana
poucos conhecidos por
aqui!*



Baccalà in guanzzetto

Secondo

1 h

6 porções

Abruzzo

- 1 kg de bacalhau dessalgado cortado em postas passadas levemente na farinha de trigo
- 150 g de azeite
- 3 dentes de alho socados
- 1 kg de molho de tomate
- 1 colher (sopa) de passas previamente deixadas de molho em água morna
- 1 colher (sopa) de pinoli
- 1 colher (sopa) de salsinha picada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto



Em uma panela, coloque metade do azeite, aqueça e doure as postas de bacalhau; baixe o fogo e deixe cozinhar. Em seguida, remova as postas da panela e reserve.

Na mesma panela, adicione o restante do azeite, doure os dentes de alho, junte o molho de tomate, tempere com pimenta e sal. Agregue as passas, o pinoli, a salsinha, volte as postas de bacalhau e deixe aquecer durante 15 minutos. Sirva em seguida.

Pomodoro ripieno

Delizie

20 min.

4 porções

Umbria

- 4 tomates momotaros maduros e firmes
- 2 ovos
- 100 g de atum em conserva de azeite
- ½ colher (sopa) de alcaparras
- 2 colheres (sopa) de salsinha
- 1 filé de anchova
- Maionese, sal, manjeriçã e pimenta-do-reino a gosto

Lave bem os tomates, retire a parte superior e reserve-a, retire o miolo e as sementes e vire-os de cabeça para baixo. Cozinhe os ovos e corte-os em cubinhos. Junte atum triturado, alcaparras, filé de anchova, salsinha, maionese, sal e pimenta; misture bem. Recheie os tomates e feche-os com a própria "tampa". Deixe na geladeira até o momento de servir. Decore com folhas de manjeriçã fresco.



Acqua cotta

Delizie

2h 30 min.

4 porções

Toscana

- 500 g de pão tipo toscano (o pão da Toscana é um pão bem duro sem sal; podemos usar aqui um pão italiano amanhecido, tipo o filão, com menos miolo)
- 1 kg de chicória
- 4 ovos
- 300 g de tomates italianos
- 2 dentes de alho
- 50 g de queijo parmesão
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Lave e corte a chicória em tirinhas, pique o alho e corte os tomates grosseiramente. Em uma panela com 1 1/2 l de água, coloque a chicória, o alho, os tomates; tempere com sal e pimenta. Deixe cozinhar com a panela aberta, em fogo médio, por quase duas horas. Antes do final do cozimento, junte os ovos previamente batidos. Deixe o pão dourar no forno e disponha as fatias de pão nas cumbucas. Coloque a água cozida e sirva com queijo parmesão.

Criações da chef: um menu de entrada, prato principal e sobremesa!





*Criações da chef: um
menu de entrada, prato
principal e sobremesa!*



Tapenade di pomodori secchi e miele

Delizie

15 min.

6 porções

Autoral

- 200 g de tomates secos carnudos
- Sal, mel e ervas aromáticas (alecrim, tomilho, orégano fresco) a gosto

Em um processador, bata os tomates secos previamente escorridos. Junte as ervas aromáticas frescas lavadas e escorridas e coloque um pouco do mel. Bata até obter um purê, experimente o sal e adicione se necessário. Coloque uma quenelle do purê e sirva com torradas.



Risotto amatriciana

Primo

20 min.

4 porções

Autoral

- 1 cebola média picada
- 1 dente de alho socado
- 1 copo de vinho branco
- 1 pimenta calabresa
- 300 g de arroz carnaroli
- 250 g de bacon
- 200 g de tomatinhos cereja sem pele e sem semente
- 50 g de pecorino romano ralado
- 1 l de caldo vegetal aquecido



Corte em tiras o bacon (sem a gordura) e refogue o dente de alho junto com o mesmo, em fogo médio de 4 a 5 minutos. Quando estiver bem corado, junte a pimenta. Junte os tomates e cozinhe durante 10 minutos. Reserve.

Toste o arroz no azeite e a cebola, regue com o vinho branco. Prossiga o cozimento regando com o caldo de legumes, quando estiver pronto junte o molho da outra frigideira, ajuste o sal e a pimenta, coloque a manteiga e o pecorino. Enfeite com as cascas de tomates desidratadas e cebolas fritas.

Dolce di pomodoro

Dolce

1h 30 min.

6 porções

Autoral

- 250 g de tomates verdes grandes
- 250 g de tomates vermelhos firmes e grandes
- 2 colheres rasas(sopa) de cal virgem para doces
- 360 g de açúcar (180 g para cada tomate)
- 30 g de gengibre fresco ralado
- 25 g de cravos-da-Índia
- 1 pedaço de canela em pau
- 1 fava de baunilha
- 4 l de água

Lave bem os tomates, cortando em quatro pedaços e retirando as sementes. Em um recipiente grande, dissolva a cal virgem na água. Acrescente os tomates e deixe-os totalmente submersos por 6 horas. Em seguida, lave-os muito bem (três a quatro vezes com água corrente), certificando-se de que toda a cal tenha sido removida.

Prepare uma fina calda com as especiarias colocando o açúcar em 300 ml de água com as especiarias: baunilha, canela, cravo e gengibre; deixe ferver. Espere o açúcar se dissolver por completo e se formar espuma, retire cuidadosamente com uma colher.

Coloque os tomates e deixe ferver por cerca de 1 hora, em fogo médio, acompanhando sempre o processo. Retire da panela e deixe resfriar por uma noite. Retire as especiarias e descarte. Dica: sirva os tomates com burrata e um pouco de calda. Dá para dizer que seria o Romeu e Julieta italiano!



Sobre a autora:

Silvia Percussi é uma artista múltipla! Por conta desse dom é que nasceu o seu site, o [La Percussi](#), que agrega os tantos talentos dessa ítalo-brasileira reconhecida e premiada pelo seu trabalho na Vinheria Percussi - o restaurante da família, no bairro de Pinheiros, em São Paulo, que ela comanda desde que a casa abriu as portas, em 1985, sempre ao lado do irmão Lamberto. O foco do site (e de todo o projeto em si) é a cozinha italiana, mas também os protocolos culturais que envolvem a comida, suas tradições, ingredientes e pratos - dos clássicos mundiais (infelizmente, em grande parte perdendo a autenticidade!) às criações autorais da chef. Entremeando isso, entram pitadas do que embelezam, afoagam e fazem Silvia sorrir, cotidianamente: a arte - vale lembrar que é formada em Desenho Industrial, pelo Mackenzie, tendo a pintura como elemento que faz parte do seu dia-a-dia; o viajar - sempre que tem uma brecha, embarca para desvendar um novo destino ou para se refugiar em seus cantinhos preferidos no mundo, que incluem a casa na Bahia ou o reduto dos Percussi na Ligúria, no noroeste da Bota e berço de sua família. Para "costurar" tudo isso muito bem, entra o lifestyle italiano que, vamos combinar, é aquele modo de vida ímpar que dispensa explicações e é objeto de desejo no mundo todo.

