

**Culinária italiana**  
*Encontro Regional da Alimentação.*

Fôlder / 2004

Cód. Acervo: 40495

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/40495>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:46

O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
3. O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: [biblioteca@emater.tche.br](mailto:biblioteca@emater.tche.br)



## CULINÁRIA ITALIANA

Para quem passou tanta fome na Itália, a cozinha tinha um valor incalculável.

O preparo do alimento tinha como norma, o amor de fazer o melhor possível. De um ovo, a massa que alimenta toda a família.

Sentada em volta da mesa, a família fazia as orações antes das refeições. O comer era o ponto mais alto da vida do colono. Tão importante quanto a sagra e o dia do casamento.

Não jantar, a polenta, a fortaia, o radicchi coti e o vinho como lenitivo para o corpo.

Ao despertar, a colossagem para dar a força aos braços que a sofrida luta pela vida exigia do agricultor. As refeições eram o parlamento onde todos discutiam. Mas no final das contas o que valia era a palavra do patriarca.

As tradicionais receitas da colônia italiana no RS, busca resgatar, pelo menos nos pratos, um pouco desta cultura centenária da nossa região.

(Diogo Guerra)

### MOLHO DE GALINHA (MASSAS, PIZZAS) (Lurdes Agostini)

1 quilo de patas de galinha e asas  
1 quilo de cebola  
1 quilo de tomate maduro  
Tempero verde  
5 colheres (sopa) de manteiga  
Sal  
Pimenta

- Cozinhar as patas e as asas com água e tempero verde na panela de pressão, com fogo baixo, até ficarem macios (mais ou menos 2 horas).
- Deixar esfriar e retirar a gordura que fica por cima na panela.
- Retirar os ossos e cortar miudinho.
- Colocar na panela a cebola picada miúda juntamente com a manteiga, acrescentar o tomate picado e o molho que já ferveu, colocando o líquido aos poucos, conforme a necessidade do molho.
- Colocar sal e pimenta à gosto.

### MOLHO DE BACON PARA MASSA (Bortoluzzi)

300 gramas de bacon  
1 molho de salsa  
100 gramas de cebola de cabeça 8 colheres (sopa) de queijo ralado  
3 colheres (sopa) de azeite 3 colheres (sopa) de água

- Colocar na panela a água, o azeite, o bacon picado e a cebola picada.
  - Ferver em fogo brando até o óleo cobrir o bacon. Reservar.
  - Cozinhar a massa bem al dente. Quando a massa estiver cozida, aquecer novamente o molho, colocar cheiro verde e 8 colheres de queijo forte ralado. Misturar tudo e crescer a massa.
  - Levar ao forno quente por no máximo 5 minutos.
  - Acompanhar com carne assada, ou à milanesa ou frita e saladas cruas diversas.
- Opcional: Acrescer 200 gramas de nata ou creme de leite sem soro ao molho antes de misturar.

### BACON CASEIRO (Bortoluzzi)

Toucinho com couro e carne.  
Deixar na salmoura por 5 dias e após defumar por 10 horas e após guardar sem embalar para a cura.

## MOLHO BÁSICO TRADICIONAL PARA DIVERSAS OPÇÕES (MASSA, PIZZAS, STROGONOF) PARA FAZER 1 QUILO DE MÓLHO. (Bortoluzzi)

Meio quilo de cebola  
Meio quilo de tomate  
1 pimentão verde (sem sementes)

- Cozinhar tudo por 10 minutos. Esfriar e bater no liquidificador e colocar na panela com 4 colheres de manteiga, um maço de salsa, 2 colheres de mostarda, 2 colheres de ketchup e 2 colheres de extrato de tomate.
- Cozinhar tudo por 10 minutos.

### MASSA COM MOLHO DE FRANGO (Bortoluzzi)

Um peito de frango cozido e desfiado, ou 300 gramas de carne picada, ou 300 gramas de guisado moido, temperado à gosto

- Misturar o frango com o molho feito anteriormente, acrescentar um ramo de 5 centímetros de mangerona e uma folha de hortelã.
- Ferver por 5 minutos, retirar os temperos, acrescentar 100 gramas de queijo fresco fatiado ou picado e reservar.
- Cozinhar 1 quilo de macarrão al dente e acrescentar ao molho.
- Colocar 5 colheres de queijo ralado, tampar a panela e servir após 3 minutos.
- Massa com salada verde.

### MOLHO DE SALAME (Bortoluzzi)

Talharin (5 pessoas)  
Molho  
300 gramas de salame picado  
200 gramas de cebola picada grossa  
200 gramas de tomate sem pele e sem sementes  
1 maço de salsa  
6 colheres de extrato de tomate  
Queijo ralado à gosto

- Fritar o salame com 3 colheres de banha e 3 colheres de água. Acrescentar o tomate e cozinhar por 5 minutos. Acrescer a cebola e cozinhar por mais 5 minutos. Acrescer o extrato de tomate e sal à gosto. Reservar.
- Cozinhar a massa al dente, juntar ao molho, sem misturar, acrescentar a salsa picada e queijo ralado.
- Comer com salada de batata.

### MOLHO PARA POLENTA COM POMBA CASEIRA (Bortoluzzi)

3 pombas  
3 colheres de banha  
1 copo de água  
1 copo de vinho  
Pimenta à gosto  
E as pombas temperadas, sem os temperos (sálvia, mangerona)

- Colocar tudo cru na panela e cozinhar em fogo moderado até amolecer a carne.
- Após acrescentar 2 colheres de extrato de tomate e 500 gramas de nata ou creme de leite sem soro.
- Ferver por 5 minutos e reservar.