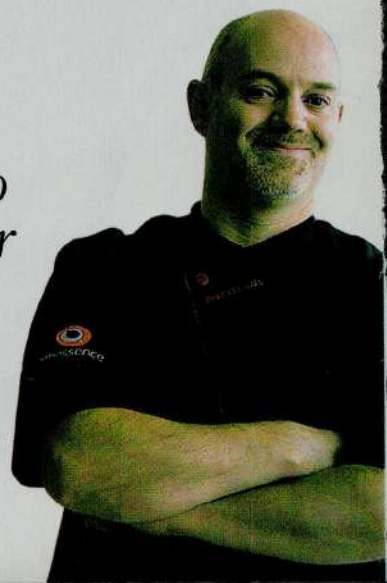


Tempura

Este mês explicamos como se fazem receitas do Japão e sugerimos vinhos para as acompanhar



Rosé do Dão para estes legumes

Os vinhos rosé estão na moda. Marcando as tardes soalheiras e os momentos de “chill out”, ei-los que invadem as mesas portuguesas. Sabores e aromas amorangados, refrescantes e divertidos, o gosto nacional orientou-se para a bebida rosada. A verdade é que não se trata apenas de moda. A sua combinação de acidez e taninos destaca o rosé dos vinhos brancos e mantém-no longe dos rigores dos vinhos tintos, mais encorpados e “sérios”. Como tal, preenche um segmento no qual existe apenas a cerveja. Carnes brancas, fritos ligeiros e refeições light são algumas das situações em que o rosé faz muito sentido.

O leque de legumes que Paulo Morais apresenta no tempura que hoje constitui o nosso tema é vasto e rico em aromas e sabores, pedindo uma bebida unificadora e refrescante. Este prato tipicamente japonês é de origem portuguesa, imaginando-se que tenha chegado pela mão dos missionários portugueses do séc. XVI. Nós por cá ainda vamos convivendo com a técnica, de que

o melhor exemplo é talvez o dos peixinhos da horta (feijão verde passado em polme e frito). Tempura deriva de tempero e consiste da passagem pelo peixe ou legumes por um polme, normalmente constituído por farinha, ovo e água gelada, para imediata fritura.

Propomos hoje um rosé especial vindo do Dão, produzido a partir da sua casta-rainha, a Touriga Nacional, e ainda Alfrocheiro e Tinta Roriz, participando cada uma com um terço do total. Chegamos de Santa Comba de Seia, junto à serra da Estrela, e dá pelo nome de Quinta da Bica, um dos nomes a fixar por quem se interessa por boas relações preço/qualidade. Este rosé é de 2006 e custou €6 num supermercado. Além da primeira prensagem de uvas, foi sujeito a alguma maceração pelicular para ganhar cor e ficou em contacto com as borras finas, numa operação periódica de agitação a que se dá o nome de “bâtonnage”.

Para além dos aromas de fruta vermelha que apresenta – morangos e cerejas –, mostra toques lêvedos.

O casamento com a película resultante da fritura é feliz,

realçando invariavelmente o que está dentro. O molho de tempura, adocicado e acre ao mesmo tempo, também se deixa embalar sem resistência por este vinho, invulgarmente estruturado.

Não existem à partida legumes melhores que outros para a preparação em tempura, podendo fazer-se experiências à vontade. A cor e o contraste de sabores, no entanto, são dois factores a ter em conta na escolha das variedades. Variando com a época do ano, pode dar-se mais importância aos espargos ou aos cogumelos, enquanto numa abordagem mais estável, ao longo de todo o ano, a escolha pode recair sobre a abóbora, beringela ou pimentos. Come-se com pauzinhos ou com a mão e deve ir-se passando ligeiramente pelo molho à medida que se vai consumindo.

O nabo ralado e o gengibre ajudam a intensificar os sabores. A fritura deve ser exemplar, para que não resulte num manjar untuoso e sujo. Os bons chefes fazem sair os seus tempuras servidos sobre papel branco, para que os clientes possam aferir a correcta fritura, sem excessos nem perigos para saúde. ● **Fernando Melo**

Ingredientes

Molho de Tempura
Molho de soja
Açúcar
Molho de ostra

Polme

Compra-se nas lojas da especialidade e leva:
Farinha de arroz
Farinha de trigo
Fécula de batata
Fermento
Ovo desidratado

Legumes

Rebentos de soja, cogumelos, espargos, beringela, abóbora, pimentos, feijão verde, nabo ralado e gengibre

Preparação

Escaldam-se os legumes em água durante o tempo necessário para os colocar “al dente”. Retiram-se da água e secam-se bem. Coloca-se o óleo de girassol a aquecer e, atingindo 180°C, levam-se a fritar os legumes individualmente passados pelo polme, tendo o cuidado de não deixar fritar demasiado; apenas até alourar. No final, coloca-se em papel absorvente, servindo-se morno num prato limpo. Aquecem-se sem deixar ferver e mexendo sempre os ingredientes do molho de tempura, que se serve morno.



Com este prato, recomendamos: Quinta da Bica rosé 2006, €6

Paulo Morais, do QB – Aulas de Cozinha, Rua Dr. José da Cunha, 24a, Fórum Oeiras, Oeiras.
Tel.: 21 441 3068