

Petiscos do Ramsay





Petiscos do Ramsay

Grandes receitas dos melhores pubs

Gordon Ramsay
Mark Sargeant

Confeção **Mark Sargeant** Texto **Emily Quah**
Fotografia **Emma Lee** Direção de arte **Patrick Budge**







Introdução

O famoso *pub* britânico tem desempenhado um papel único e importante na sociedade britânica desde a Roma Antiga, ao longo de todo o período da Idade Média e até aos dias de hoje. Um papel que se tem alterado, adaptado e evoluído conforme os ditames sociais, mas o *pub* afirmou-se sempre como o lugar para onde alguém se pode dirigir – para descontrair, para festejar, para se lamentar, para conversar, para beber e, cada vez mais, para comer.

Enquanto crónica social, o *pub* testemunhou todas as tendências culturais, muitas vezes a braços com um poder legislativo aparentemente determinado em proteger a sociedade. Desde estipular as horas a que os *pubs* podiam abrir ao público à mais recente alteração, a proibição do consumo de tabaco, as leis têm vindo a testar a sagacidade dos proprietários que mantêm as portas abertas.

Poderá causar espanto que a comida nem sempre tenha feito parte da vida dos *pubs*. Nas primeiras tabernas pode ter sido servido pão a acompanhar a cerveja *ale*, mas o conceito de ir comer fora ainda não existia. Comia-se em casa e só depois é que se ia até ao *pub* para satisfazer as necessidades de socialização. Era lá que se bebia, fumava e procurava passar o tempo, conversando. As barreiras sociais eram respeitadas, coexistindo salas públicas e cubículos fechados onde os patrões, os funcionários, o vigário, a viúva e os reformados poderiam ir, embora muitas vezes a hierarquia se refletisse também nos preços. Beber um *paint* num recanto discreto, com toda a privacidade que o seu vidro fosco oferecia, era simplesmente mais caro.

O aparecimento da televisão anunciou o fim do *pub* enquanto epicentro social. O conceito de comprar bebidas alcoólicas para levar para casa não passou despercebido aos donos dos supermercados modernos, que reagiram abastecendo as prateleiras em conformidade. O lar oferecia então conforto e entretenimento, sem as restrições da hora de fecho ou o risco de ser apanhado a conduzir embriagado. O proprietário do *pub* precisava de ser inteligente para sobreviver. As vendas diminuíram. Já não se consumia a verdadeira cerveja *ale* ao ritmo de outrora e de repente os barris atingiam o final do prazo de validade antes de ficarem vazios. O contra-ataque dos produtores de cerveja veio sobre a forma da cerveja *lager*, que durava mais tempo e sobre pressão, mas o problema da redução do consumo de álcool mantinha-se.

Era frequente que a gestão, a exploração ou a propriedade de um *pub* estivesse nas mãos de um casal. Tratava-se da parceria ideal neste ponto de encontro, onde o marido



poderia tratar da substituição dos barris e manter os clientes debaixo de olho, enquanto a esposa se ocupava da lavagem dos copos e da manutenção do espaço. Se servir cerveja já não era o suficiente para manter como banda sonora a sineta a anunciar a entrada e saída de clientes, então era chegada a altura de diversificar a oferta.

Havia agora tempo e espaço para servir comida. O hábito de comer fora de casa estava ainda a dar os primeiros passos e o único obstáculo que prevalecia era o custo. Se o dono do *pub* já dispunha das instalações, das mesas e dos empregados, tudo o que teria de fazer era arranjar uma cozinha e disponibilizar um *menu* simples e a bons preços. Não era apenas uma oportunidade de aumentar a entrada de dinheiro no bar, mas também, com o passar do tempo, uma forma de recuperar parte dos lucros da venda de bebidas que havia diminuído. Mais: foi o ressurgimento do *pub*, que ganhava cada vez mais fama pela qualidade da sua comida. Os restaurantes eram caros e era frequente que a sua nova clientela se lá sentisse pouco à vontade. O *pub* encontrara um nicho de mercado e subitamente perto de cinquenta mil estabelecimentos tinham a possibilidade de dar um novo enquadramento ao seu modelo de negócio.

A proibição do consumo de tabaco não causou prejuízos aos *pubs* que serviam comida. Pelo contrário, eliminou o único fator desagradável a quem queria consumir uma boa refeição numa atmosfera de convívio. Restam poucas dúvidas de que qualquer impacto no negócio causado pelos fumadores que passaram a ficar em casa foi compensado pelas pessoas que então passaram a querer ir experimentar a oferta culinária local.

Ao abrirmos os *pubs* Gordon Ramsay em Londres, queríamos proporcionar aos nossos clientes comida fantástica mas informal, acompanhada por uns bons *pints* e a um preço que não provocasse danos na carteira. Nada de iguarias requintadas; apenas receitas britânicas clássicas e intemporais. O nosso mantra tem sido sempre: “Que seja simples e saiba bem.” Era exatamente esse o nosso objetivo nos *pubs*. Pretendíamos também recuperar alguns pratos à moda antiga de que gostamos muito, como o empadão com cerveja Guinness, a caçarola de Lancashire ou as irresistíveis (e pegajosas) tartes de melaço.

Este livro traz-lhe pratos que se tornaram obrigatórios nos *pubs*. São receitas simples e em conta, que pode preparar em casa sem grandes dificuldades. Foi graças a elas que o *pub* britânico conquistou o seu lugar nos roteiros gastronómicos.



Pint de camarões

com maionese

É muito provável que um *pint* de camarões com maionese faça parte do *menu* de qualquer *pub* onde entre. Delicie-se com estes saborosos crustáceos vindos do oceano Atlântico, acompanhando com um *pint* de cerveja *ale light* ou um copo de vinho branco seco. Quando estiver a descascá-los, não se esqueça de chupar as cabeças – têm um gosto incrível que não vai querer desperdiçar.

Para preparar a maionese, coloque as gemas, o vinagre de vinho, a mostarda e uma pitada de sal e de pimenta na liquidificadora ou picadora e misture até obter um creme espesso. Ainda com as lâminas a girar, verta lentamente um fio de óleo pelo bocal. Adicione 1 c. sopa de água para ajudar a estabilizar a emulsão, depois prove e ajuste os temperos. (Se a maionese talhar, deite-a para uma tigela e comece do início. Bata uma nova gema na liquidificadora ou picadora até ficar espessa e depois incorpore-a lentamente na mistura preparada anteriormente, que deverá voltar a ficar bem ligada.)

Com uma colher, ponha a maionese em pequenas tigelas individuais e divida os camarões por 4 canecas de servir *pints* de cerveja. Disponibilize também uma tigela vazia para onde se deitar as cascas. Se sobrar maionese, poderá conservá-la no frigorífico até 3 dias dentro de um recipiente tapado.

4 PESSOAS

1 a 1,2 kg de camarões
do Atlântico cozidos
com casca

MAIONESE

2 gemas grandes
1 c. chá de vinagre de
vinho branco
1 c. chá de mostarda
inglesa
sal e pimenta-preta
300 ml de óleo de
amendoim (ou azeite de
baixo grau de acidez)
1 c. sopa de água



Ostras com vinagre de chalotas

4 PESSOAS

2 chalotas, descascadas e finamente picadas
120 ml vinagre de vinho tinto de boa qualidade (usamos Cabernet Sauvignon)

12 a 16 ostras de apanha local, muito frescas

PARA SERVIR

sal grosso
algas frescas (opcional), para decorar

Partilhar uma travessa de ostras frescas no bar é do melhor que há. As ostras de apanha local que são consumidas em Londres provêm normalmente de Colchester ou Whitstable, mas há-as junto a toda a costa britânica. A frescura é essencial, por isso conhecer um fornecedor o mais próximo possível da sua zona ajuda. Abrir uma ostra fresca é o mesmo que sentir o cheiro da maresia.

Misture as chalotas e o vinagre de vinho numa pequena tigela e deixe repousar durante pelo menos 1 hora, para obter uma infusão. Forme uma camada espessa de sal grosso sobre 1 ou 2 travessas e espalhe as algas, se as tiver.

Abra as ostras momentos antes de as servir. Para o fazer, segure com uma mão a ostra com a face plana voltada para cima e completamente na horizontal, embrulhando-a num pano da loiça. Com a outra mão, insira uma faca para ostras no orifício da concha e gire a faca para um lado e para o outro até conseguir cortar o músculo. Insira a faca um pouco mais para dentro e, torcendo, levante a parte de cima da concha. Tenha cuidado para não entornar o líquido no interior. Segure a faca na horizontal e deslize-a ao longo de toda a concha inferior para libertar a ostra. Limpe qualquer pequeno pedaço de concha partida. Pouse a ostra, ainda dentro da concha inferior, em cima da bandeja. Repita o processo com as restantes ostras. Sirva de imediato, com o vinagre de chalotas.



Jaquininhos fritos com molho à diabo

4 A 6 PESSOAS

450 g de jaquininhos, previamente descongelados se for o caso
170 g de farinha
1 c. chá de pimenta-de-caiena
sal e pimenta-preta
150 ml de leite
óleo de amendoim ou vegetal, para a fritura

PARA SERVIR

pimenta-de-caiena adicional, para polvilhar (opcional)
maionese (ver pág. 246), como molho
gomos de limão

Estão longe dos jaquininhos, queimados e ensopados em gordura, que costumávamos comer em crianças quando éramos levados a uma churrascaria. Acabados de fritar, estes jaquininhos estaladiços e salgados sabem muito bem regados com um *pint* de cerveja *ale*. Se usar peixe congelado em vez de fresco, é melhor que tenha mão leve ao temperar com sal, pois estes pequenos peixinhos costumam ser mergulhados em salmoura antes do congelamento.

Lave os jaquininhos, escorra-os bem e seque-os com papel absorvente, sem esfregar. Para preparar a polme, misture numa tigela 100 g de farinha com a pimenta-de-caiena e uma pitada de sal e outra de pimenta. Abra um buraco no meio da massa e vá incorporando gradualmente o leite, para obter uma mistura homogénea.

Aqueça o óleo numa frigideira funda ou numa panela de fundo grosso. O óleo deverá ter uma profundidade de 8 a 10 cm, não ultrapassando a metade da capacidade do recipiente, e estará no ponto quando atingir os 190 °C ou quando um pequeno pedaço de pão nele submerso ficar dourado em menos de 40 segundos.

Frite pequenas doses de jaquininhos de cada vez, mergulhando-os completamente no óleo. Pegue numa mão-cheia de jaquininhos e cubra-os com a restante farinha, sacudindo o excesso; depois envolva-os na polme e submerja-os com cuidado no óleo quente. Deixe-os fritar durante 1 a 2 minutos, totalmente submersos no óleo, até ficarem dourados e estaladiços. Ao sacudir os peixinhos acabados de retirar do óleo de fritura, deverá ouvir um barulho semelhante a um farfalhar, por roçarem uns nos outros. Tenha atenção para não fritar muitos jaquininhos de cada vez, pois isso fará com que a temperatura do óleo baixe em demasia.

Escorra os jaquininhos numa travessa forrada com papel absorvente e mantenha-os quentes dentro do forno ligado a baixa temperatura enquanto frita os restantes. Se desejar, pode polvilhá-los com um pouco mais de pimenta-de-caiena. Sirva-os enquanto ainda estão estaladiços, juntamente com uma tigela cheia de maionese acompanhada por gomos de limão.



Índice de receitas

- arenque recheado no forno 112
arroz-doce com ruibarbo escaldado e gengibre 221
assado de perdiz com couve-roxa 199
bacalhau com berbigão e *bacon* 109
bacon e mexilhões cozinhados em sidra 83
bacon, fígado e cebolas caramelizadas 188
batatas fritas caseiras 31
batatas no forno 247
bife de borrego com molho de groselha 179
bife do lombo com molho de pimenta-verde 187
bifinhos de porco com ananás e ovo de pata estrelado 172
bochecha de vaca em cerveja *stout* com *dumplings* 167
bochechas de porco com especiarias e puré de rutabaga 159
borrego no forno com alecrim, alho e anchovas 192
brema assada com funcho e laranja 115
caçarola de Lancashire 163
caldeirada à moda de Somerset 120
caldo
 de borrego 245
 de carne (vaca ou vitela) 244
 de galinha 243
 de legumes 243
 de ovelha galesa 77
 de peixe 245
carne assada com vinho tinto 208
carne de porco guisada com mel 164
carne guisada à moda de Black Country 151
carneiro com molho de alcaparras e salsa 155
charlotte de maçã 226
cobbler de carne 128-129
cock-a-leekie 60
cocktail de camarão 86
codorniz com citrinos e batatinhas salteadas 180
coelho na caçarola com sidra de pera 154
costeletão com batatas fritas e molho *chorón* 184
costeletas de porco com puré à irlandesa 189
court-bouillon 244
creme
 de ovos 249
 de pasteleiro 249
Cullen skink 75
dupla costeleta de borrego e rins 176
empada
 de batata e queijo *cheddar* Montgomery 142
 de carne de vaca e rins 138-139
 de galinha e *bacon* 134
 de Huntingdon 133
 de porco à moda antiga 28
empadão com cerveja Guinness 130
entremeada crocante com vegetais assados no forno 195
escalopes de vitela com espargos e cogumelos 183
espadilhas fritas com paprica fumada 87
espetadas de "anjos e demónios" 25
faggots com cerveja *ale* 149-150
folhadinho de salsichas de javali 34
fondants de chocolate quente 214
frango assado com molho de pão à inglesa 201-202
frango marinado com favas e ervilhas com sabor a hortelã 175
frutos secos picantes 23
gelatina com *Pimm's* 229
guisado de borrego com nabo 168
guisado de enguia 118
hambúrgueres de caranguejo com maionese 103
jaquinzinhos fritos com molho à diabo 18
kippers grelhados 110
língua de boi com salada de canónigos 95
linguado com manteiga caramelizada e uvas 100
lombo de veado assado com cunquates escaldados 207
London particular 69
London syllabub 232
maionese 246
marmelada de cebola-roxa 247
massa
 areada 249
 quebrada 248
medula no forno com molho de alcaparras e ervas aromáticas 56
molho holandês de limão e estragão 246
mulligatawny 73
ostras com vinagre de chalotas 16
ovos escoceses 20
pá de porco assada com molho de alfazema e maçã 198
pan haggerty 26
pastéis da Cornualha 137
paté
 de caranguejo 49
 de chambão 52
 de fígado de galinha 91
 de pato 48
pato assado com recheio do pomar 197
peras embebidas em sidra de pera 239
perna de porco assada em sidra 166
pernil fumado com puré de ervilhas 152
peru de Natal aromatizado com trufas 204-205
pescada em polme de cerveja com puré de ervilhas 99
picles de ovos de codorniz 32
pint de camarões com maionese 15
posta de salmão com camarões, alcaparras e salsa 106
pudim
 com molho à moda de Sussex 230
 de frutos silvestres 222-223
 real 236
 Yorkshire 248
queques de clementina com molho de arando 213
quiche
 de espargos e cebolinhas 124
 de queijo de cabra Bosworth 141
 de salmão fumado e agriões 126
 de tomate, queijo de cabra e ervas aromáticas 143
salada
 de beterraba com toranja e queijo de cabra 84
 de chicória, nozes e queijo *stilton* 88

- de chouriço de sangue com ovo escalfado 92
de marisco 104
salsichas com puré de mostarda e pimentos agridoces 156
sardinhas com tomate em pão torrado 54
scotch woodcock 38
semifrio de ameixas 217
solha-limão na grelha com molho tártaro 119
sopa
“da pedra” 78
de batata, *bacon* e ostras 76
de cebola e queijo *cheddar* 65
de ervilhas com hortelã 63
de funcho e pimentos vermelhos assados 70
de tomate e curgete no forno 66
tarte
cigana 235
de Manchester 225
- de melaço 218
de morangos 240
tetraz assado com molho madeira 203
toad-in-the-hole 147
torresmos caseiros 24
torta recheada com compota 224
tosta
de anchovas com ovo escalfado e espinafres 43
de arinca com molho de natas e picles de nozes 41
de camarão em conserva 50
de cogumelos silvestres 44
de ovas de arenque 46
de rins de borrego com molho à diabo 53
trifle de xerez 234
truta arco-íris com azedas e alcáparras 116
veado estufado 160
welsh rabbit 57
-