



A 
Rainha
do domingo

E TAMBÉM DAS SEGUNDAS-FEIRAS,
NA CASA DE FAUSTO SILVA. LÁ, NUM
RITUAL QUE JÁ DURA 30 ANOS,
SERVEM-SE PIZZAS TÃO ESPECIAIS,
CRIADAS POR MASSIMO FERRARI, QUE
VIRARAM ATÉ TEMA DE LIVRO

com MAURO MARCELLO AZEVEDO e HENRIQUE PERON e com a MAQUIE BASANO

MAJQUEBITA DE BUFALA

(1 pizza)

INGREDIENTES

- 4 colheres de sopa de molho de tomate
- 1 mozzarella de búfala cortada ao meio
- 2 tomates frescos cortados e temperados com orégano, sal e azeite
- 100 g de mussarela ralada
- Manjericão

PREPARO

- Espalhar o molho sobre as costas da crosta e sobre a massa
- Cobrir com a tomate picada
- Distribuir a mozzarella de búfala e a mussarela tradicional
- Assar bem forno preaquecido, por 20 minutos, aos 15 e 20 minutos
- Retirar do forno e espelhar as fatias de manjericão

Dig-ni-se fadar a pizza em um forno bem quente de preferência de lenha. Não misture os ingredientes até ao fim do tempo de cozimento.



PIZZA DE CUCURBITA

Moldear la masa y formar la pizza en el horno para dar cobertura. Luego empalmearte para su elaboración final.

INGREDIENTES

- 2 unidades de queso berrinzo
- 1 taza de queso emmental
- 1 taza de queso tipo mozzarella
- 1 taza de queso tipo cheddar
- 1 taza de queso tipo parmesano
- 1 taza de queso tipo ricotta
- 1 taza de queso tipo gorgonzola
- 1 taza de queso tipo provolone

PREPARO

- Españar la pizza con un toque de aceite y salar a gusto.
- Cortar a tiras los quesos y ponerlos en un plato.
- Colocar la pizza en el horno y hornear a 200°C por 15 minutos.
- Colocar el queso de tipo gorgonzola y queso tipo ricotta en un plato y hornear a 200°C por 15 minutos.
- Hornear.





O “fazedor” de pizzas do Faustão é Pedro dos Santos Almeida, seu mordomo há 25 anos, que também preparou as receitas desta edição com Massimo Ferrari

Fausto Silva influencia em *Pizza do Faustão* (Ed. Globo, R\$ 37,90) que não tem nenhuma ascendência italiana, mas não resta dúvida de que o apresentador é um “paulistaniano”. O sotaque, o “oera meu” e o “ô loco!” correm Brasil adiante todos os domingos à tarde, como se o programa fosse transmitido ali da Mosca, tradicional reduto dos descendentes de italianos em São Paulo. Não por acaso grande apreciador do sobressado comido do bel paese, ele lançou um livro para paulistanos e brasileiros que não dispõem a zinha do domingo à noite. A obra vem sendo alardeada nos sets certos durante o programa do apresentador e situação, naturalmente, a curiosidade do público.

Foi o agradável trabalho de produzir a obra, ele conheceu seu amigo de três décadas, cada um com seu livro de massa gastronômica. Massimo Ferrari, que, além do notável conhecimento de área, é a versão brasileira mais bem-sucedida do italiano que todos adoram conhecer e conviver.

Fausto indica que a obra é uma consequência natural de um hábito de receber os amigos com rodadas de pizza, toda semana, há pelo menos 30 anos. O curioso é o que ele diz ao prefácio: “Eu não sei fazer pizza, mas aprendi a apreciá-la nas várias vezes em que estive na Itália”. E se justifica



O BERÇO DA PIZZA

FOI EM NÁPOLES, NA ITÁLIA, QUE ELA GANHOU A FORMA COMO É CONSUMIDA HOJE

Também foi na mesma cidade que surgiu a primeira pizzaria do mundo, a *Pizzeria Port'Alba*, em 1830. Antes disso, entre a Idade Média e a Renascença, diz Massimo Ferrari em *Pizza do Faustão*, o prato sul da Itália foi insidido por barracas de rua onde eram vendidas para consumo até no café da manhã. Na padaria, ganharam queijos moles, linguiça e ovos na cobertura. O molho de tomate e o manjericão foram acrescentados mais tarde — o primeiro por influência dos espanhóis, em 1690.



Fuusto não põe a mão na massa. Mas se justifica:
"Quem entende de comida não é só quem faz,
mas principalmente quem come"

pelo fato de não botar a mão na massa: "Quem entende de comida não é só quem faz, mas principalmente quem come".

O "fator" de pizza para os convidados de Fuusto é Pedro dos Santos Almeida, seu mordomo há 23 anos, que também prepara as receitas desta edição sob a supervisão atenta de Máximo. As fotos foram realizadas em sua residência Felice e Maria, na Vila Olímpia, em São Paulo.

A Marguerita, mais famosa pizza de todos os tempos, não poderia faltar, até por ser a preferida dos dois, embora Máximo revele que Fuusto tem queda especial por uma bem diferente daquelas que frequentam os corredores das pizzarias: dois discos de massa enrolados com costeleta e grêis de damasco. No livro, ela está no capítulo Aperitivos, embora uma fatia pareça suficiente para aplacar fomeis singelas.

Além desse capítulo de aperitivos, que lista também outros petiscos com massa, como as coqueletas de azeitona e parmesão ou a veloz pizza de linguiça apimentada com provolone, o livro apresenta em suas páginas seguintes Pizzas Clássicas, Pizzas Inovadoras (entre elas a de requação

com grãos de café e a de hot-dog com batata chips), Pizzas dos Fuustos (seus nomes não são revelados, mas a preferência são peru e peixinho, presunto e azeitona, camarão rosa e maqui verde, entre outras) e Pizzas Doces, como a de quindim, brigadeiro, banana e mel, Lindo-sikiliano etc.

A história da pizza abre a publicação com um apêndice bem escrito do que se sabe a respeito de sua origem, até ▶

DISCOS ASSADOS

TUDO COMEÇOU HÁ 10 MIL ANOS, NA MESOPOTÂMIA.

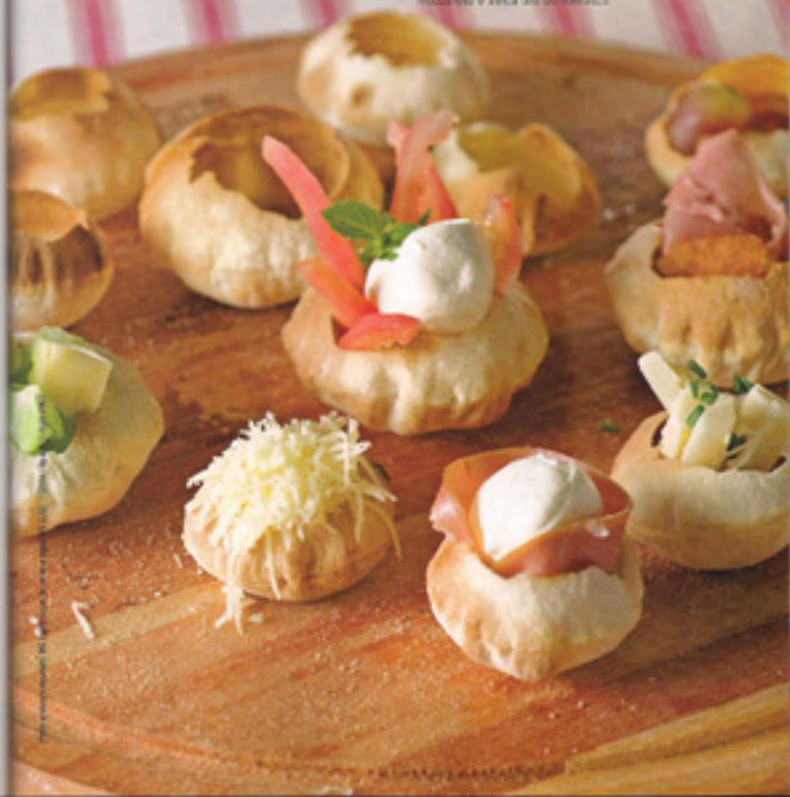


O povo do Oriente Médio descobriu a massa ao misturar farinha de cereal e água. Os egípcios adicionaram o fermento e as deram a ela. Os fenícios criam as primeiras coberturas, e os etruscos, que ocupavam a região que hoje é a Toscana, na Itália, incrementaram tudo isso. Os gregos, então, começaram a cobrir a massa antes de colocá-la para assar.

CONCHINHA ITALIANA

EMBA CASA, NA LINDA FERRARI BEVEJA O "SOCADITO"
QUE FAZ SUCESSO NA CASA DO APPOINTADOR

Trabalha a massa de pizza com o óleo, sem sal, e corta-se círculos de cerca de 8 a 10 centímetros de diâmetro. Eles são cozidos ao forno, crescem e formam uma bolha, depois se esfriam e tiram a parte de cima com uma faca. O bolinho é então preenchido com tomate-cereja com mozzarella, salame com brie, prosciutto, azeitonas, mortadela com mozzarella e ainda com o salameca.



www.italy.com.br



Massimo: "A pizza de massa fina é a que mais se aproxima da tradição italiana. A gente sente a crocância e o gosto do pão!"



A MASSA E O MOLHO

Massimo Ferrai faz assim, conforme ensina em seu livro

MASSA

"Eu devo ser aborrecido com 35 cm de diâmetro e, no máximo, 2 cm de borda. É bom descansar por 10 minutos, antes de voltar a coberturas"

INGREDIENTES

- 15 g de fermento fresco
- 100 de ml de azeite extravirgem
- 1 kg de farinha de trigo
- 100 ml de água fria
- Sal a gosto

PREPARO

- Misturar, numa tigela, o fermento e o sal até virar um líquido, sem grumos
- Aos poucos, acrescentar o azeite, a água e a farinha, misturando cuidadosamente
- Sovar a massa por 5 minutos em superfície (pedra ou madeira) salpicada de farinha
- Parar apenas quando a massa estiver lisa e não grudar na mão ou na superfície com farinha
- Dividir em 12 bolinhas (uma para cada pizza) e colocá-las numa forma, separadas umas das outras

MOLHO DE TOMATE

"Comece o molho pela massa, um dia depois de feita"

INGREDIENTES

- 1 kg de tomate bem amadurecido
- Azeite extravirgem
- Sal a gosto
- Orégano

PREPARO

- Deixar os tomates lavados por 1 minuto em água fervente
- Mergulhá-los em água gelada e retirar a pele
- Cortá-los ao meio e retirar os sementes
- Desmanchá-los, batendo no liquidificador, em velocidade baixa
- Temperar com sal, azeite e orégano

chegar ao perfeccionismo conosco em dias de hoje em quase todo o mundo hoje possível. Massimo garante: "A pizza de massa fina é a que mais se aproxima da tradição italiana. A gente sente a crocância e o gosto do pão!"

Para as coberturas que vão parar sobre a delgada massa, há um ritual como o das segunda-feiras: o mesmo prato idêntico com Fausto a respeito das pizzas, sobretudo após as viagens que fazem ao exterior. Perguntado por GULA sobre os segredos das suas receitas, ele diz que o principal tempero de cada pizza é a alegria e o bom humor e, emocionado, afirma que Fausto Silvo é "um grande amigo, o irmão que a vida me deu".

Para esta edição de GULA Massimo incluiu também, gentilmente, uma série de "conhecidas", como ele chama os preparados feitos de massa com recheios diferentes que Fausto aprecia particularmente e que não estão no livro. Podem ser de tomate-cereja com mozzarella, de azeite com leite, de porcelana, de azeitona, de mostarda com mozzarella ou de azeite e damasco. Graças, foram as vezes de bechamel para o início das atividades.

Igualmente, ele trouxe uma cobertura diferente, que chamamos de Pizza GULA, com molho bechamel no base, queijo minas ralado, fatias de brie, figo e nozes picadas. *Comece teste, Massimo!*

FELICE E MARIA

Rua Nelson Prata, 4540, Vila Régia, São Paulo - SP
Tel. (11) 3845-7524