

“RACLETTE” : Além dos queijos e vinhos



Explico! Raclette, é a raspa do tacho do fondue de queijo que, ao final fica crocante, grudada ao fundo e com o sabor acentuado. Sua origem é suíça, vem dos acampamentos de pastores que, à noite, levavam um grande pedaço de queijo para derreter e comer ao redor do fogo.

Em algum momento, inventaram um Grill com suporte para segurar grandes pedaços de queijo suspenso com o fogo devidamente regulado na base e, eis que a Raclette, do fundo da panela, tornou-se além de mais atraente, mais fácil de manusear e oferecer! O queijo derretido é então degustado com batatas, pão, verduras grelhadas... o que preferirem...

Vantagens da Raclette – tem cara de comida requintada, mas é

super fácil de preparar e servir. Simplifica o serviço, pois os convidados são quem escolhem os acompanhamentos e administram a forma de montar seu prato.



Como servir – há suportes para pedaços maiores de queijo, menores e também os reguláveis que atendem famílias ou individualmente. Hoje esses “Raclette Grills” são fáceis de encontrar, além de super festivos: são “cooktops” elétricos com grelhas ou granito quente na parte de cima e sobre o qual as verduras e vegetais de acompanhamento podem ser grelhadas diretamente. Abaixo, tem uma “prateleira” onde o queijo é derretido em mini panelinhas chamadas “coupelles.”

Os queijos ideais – todo queijo que derrete bem é indicado para a Raclette: os macios (mas não moles demais), que seriam os de textura firme, porém não duros. Ementhal, Gouda, Cheddar e Gruyère são alguns dos mais usados.

Acompanhamentos: figos, berinjelas fatiadas, cebolas em cubos, pickles, batatas cozidas em rodellas ou cubos. Além, é claro, de pães variados dispostos em cestas e previamente

fatiados.

Como servir – deixe os acompanhamentos já preparados e fatiados em várias travessas dispostas ao longo da mesa ou aparador para que cada uma escolha o que quiser. O mesmo com relação aos queijos, que devem estar dispostos perto do grill (ou dos grills, caso use mais de um).

Disponha também duas ou mais bandejinhas de temperos com ervas, pimentas ou outras especiarias para temperar e, se quiser, uma boa salada com folhas crocantes e mais firmes e coloridas, pois muita gente adora comer com queijo. Molhos como pesto genovês (com manjericão e salsinha), mostarda escura, mel e outros também são sempre bem vindos.

Dica do especialista – quando preparar os queijos, pode limpar e raspar ligeiramente a casca, mas deixe uma camada, para que, ao derreter – fique crocante. Ainda, se ele derreter demais, a gordura separa-se da massa e ele perde consistência e sabor.

Bebidas para acompanhar – além de vinhos como: um Sauvignon Blanc, rosê suaves ou mesmo um tinto mais leve, como Burgundy Pinot Noir, ofereça sucos e água em profusão ,pois os queijos são salgados, e reidratar é preciso. Deixe jarras espalhadas e a mão.

@claumatarazzo