

Bom apetite. A professora de culinária Ana Moraes, apaixonada por comida, trouxe dos EUA dos fogões às panelas

Quero ser Julia Child

Maria Vieira da Costa / BR/GETAGEM
M. Regina Nóboli / PRODUÇÃO
Zeca Wittner / FOTOS



Ana Lucia Egydio Martins de Moraes trouxe na bagagem, quando voltou a morar no Brasil em 2007, depois de 15 anos nos Estados Unidos, dois fogões, duas geladeiras SubZero, duas máquinas de lavar louça, seu jogo de panelas de inox All Clad, além de conjuntos de facas, toda sorte de eletrodomésticos, louças, livros e gadgets de cozinha. "Foi duro, mas não dava para me desfazer das coisas que adoro", diz Ana, professora de culinária e banqueteira que tem como inspiração a americana Julia Child.

"Meu paraíso é a minha cozinha", reforça ela, que, na verdade, tem duas no amplo apartamento onde mora, no Morumbi. A social, que chama de cozinha-escola e é onde recebe as alunas e cozinha junto com os filhos; e a profissional, onde se preparam almoços e jantares e ela testa receitas.

Ana bateu perna antes de encontrar um apartamento onde pudesse pôr em prática a profissão que começou a se delinear quando ela tinha cerca de 12 anos e ensinava as amigas-nêtas a fazer pão com manteiga. "Quis um espaço com a minha cara; preciso ter uma rela-

➤ Madeira, no piso e nos armários, inox na bancada e tom berinjela nas paredes compõem a cozinha-escola de Ana Lucia (abaixo)



➤ O fogão da cozinha profissional veio dos EUA, como outros utensílios

➤ Na cozinha, piso de ladrilho hidráulico da Casa Francaza



ção intimista com a cozinha", confessa.

Integrada a uma suíte com sofá, almofadas e televisão, a cozinha-escola de Ana é aconchegante. Tem piso de madeira de demolição (como o resto do apartamento), paredes em tom berinjela e bancadas de inox (da Mokal). "Além de dar um ar contemporâneo, são de fácil limpeza, aceitam frio e calor e combinam com a coifa e o fogão", explica. Como duas pequenas janelas ficaram escondidas, Ana resolveu o problema da iluminação com uma claraboia.

Mas o grande trunfo dessa cozinha é a marcenaria, executada pela Línea Móvil, toda de nogueira - que combina com o piso de madeira. Os armários foram adaptados a tudo o que Ana trouxe dos Estados Unidos e muito mais. Há lugar exclusivo para sujeitras, gavetões que acomodam até os lanches das crianças e uma gaveta enorme só para os talheres. Um móvel com prete-

➤ "Aos 12 anos, já ensinava as amigas a fazer pão com manteiga"

leiras que toma toda uma parede abriga a biblioteca de culinária - com a maioria dos livros em inglês. No lugar de uma varanda, ela preferiu uma horta.

A cozinha profissional é, na verdade, um corredor que se estende até a área de serviço. Com piso de ladrilho hidráulico (da Casa Francaza), é acessada por uma porta com escotilha. Tem piso de duas cubas, geladeira, forno e o fogão Wolf de seis bocas, o preferido por 10 entre 10 americanas, segundo Ana.

A culinária, que aceita encomenda de jantares para até 50 pessoas, está formando sua quarta turma. Dá aulas para cinco pessoas de cada vez - a maloteira cozinheiras de casas de família. Ela ensina desde a função de cada panela a cortes de aves e como tratar frutas, legumes e verduras.

Formada em pedagogia, Ana foi professora de educação infantil dos 17 aos 24 anos. Casou -



Um armário na cozinha-escola serve de biblioteca, com muitos livros de culinária

Balança comprada no Colorado e o primeiro livro de receitas de Ana Lucia



em 1993 e, no dia seguinte, partiu para os Estados Unidos, onde arrumou emprego de professora-assistente de português na Universidade da Pensilvânia. As sextas-feiras, fazia um curso básico de culinária em Nova York.

De volta ao Brasil em 1996, fez estágio com Charlô Watley. Retornou aos Estados Unidos no ano seguinte e se inscreveu no curso de chef do Institut of Culinary Education, em Manhattan. "A base era a cozinha francesa porque o diretor tinha sido amigo da Julia Child."

A saga de Ana Lucia pelo mundo das panelas inclui ainda uma passagem pela Food Network, canal de TV a cabo americano especializado em dar receitas o dia todo. Agora, morando novamente no Brasil, ela retomou a profissão da maneira que gosta. "Meu negócio é ensinar comida bem feita e que alimenta."

RECEITA

Ravióli de haddock



Ingredientes

● **Para a massa:** 2 ovos; 3/4 de xícara de farinha grano duro ou semolina; 3/4 de xícara de farinha de trigo. ● **Para o recheio:** 500 g de haddock defumado; 1 l de leite integral; 1 alho-poró. ● **Para o molho:** 1 l de leite defumado (em que o haddock foi cozido); 1 colher de sopa de farinha; 1 colher de sopa de manteiga;



suco de meio limão siciliano e raspas da casca

Preparo

● **Massa:** em uma tigela misture as farinhas e os ovos por dois minutos, deixando a massa no formato de cilindro. Corte em seis pedaços iguais, envolva-os em papel filme e deixe descansar por 30 minutos. Abra a massa.

● **Recheio:** amoleça fatias finas de alho-poró em uma colher de chá de manteiga. Acrescente o leite e o haddock e deixe levantar ferver. Abaixar o fogo e cozinhe por 3 minutos. Com a panela, retire o haddock e o alho-poró. Reserve.

● **Melhe:** derreta uma colher de sopa de manteiga e junte 1 colher de farinha de trigo. Acrescente o leite defumado aos poucos e mexa. Destigue o fogo, acrescente o suco de limão, o sal e as raspas.

● **Montagem:** estenda a massa em papel manteiga e coloque bocados de haddock e alho-poró em um espaço de três dedos. Abra outro pedaço de massa, coloque por cima e feche os raviólis. Faça os quadradinhos e deixe em uma forma polvilhada com semolina até a hora do cozimento em água salgada. Sirva com o molho cremoso e minúsculos de tomate sem semente ou ovos de salmão.