

INFLUÊNCIA ÁRABE



Mutabal

Ingredientes

- 2 berinjelas
- 1/3 copo de Tahine
- 1 limão siciliano
- 2 dentes de alho amassado
- Sal a gosto
- cominho em pó a gosto
- Molho de pimenta vermelha a gosto



Curiosidade do Chef

Em 2014, promovi em Beirute, capital do Líbano, o Festival de Cozinha Brasileira, realizado pelo tamaroty. Fiquei maravilhado com a hospitalidade do povo libanês e a quantidade de pequenos e deliciosas porções que são servidas de entradas nos restaurantes, o que eles chamam comumente de mezza.

Muitas vezes os aperitivos podem ser a melhor parte de uma refeição! Iscas de peixe ou file com diferentes molhos, chips de legumes, dadinhos de tapioca, charutinhos recheados, carpaccio, croquetes de jamón. Em todo o mundo, eles são devorados antes do almoço ou jantar na companhia de drinks, vinhos ou botulhas.

A maior parte do Oriente Médio é conhecida justamente por suas famosas pastas que adornam a mesa de qualquer restaurante típico no início das refeições. Elas incluem pequenos bowls de molhos para chuchar, como humus, babaganuche e mutabal, acompanhados por legumes assados, tabula, falafel e pães diversos.

O mutabal é um molho popular feito de berinjela defumada ou grelhada e tahine, primo do babaganuche. Além da diferença do nome o mutabal leva tahini (pasta de gergelim) enquanto há receitas de babaganuche feitas somente com berinjela assada e de pós amassada. O prato é mais suave na textura, tem sobrecarga na berinjela e o alho. Um verdadeiro delícia que você pode apreciar como aperitivo. O usual é servir com pão sírio, mas também fica muito gostoso se saboreado com grissini ou torradas.

Modo de preparo

Lave as berinjelas em água. Não tire a cabeça da berinjela. Você vai precisar dela na hora de assar. Coloque papel alumínio debaixo das grades do fogão para ajudar a evitar sujeira. Coloque as berinjelas direto no fogo. A cada 1-2 minutos vire um pouco as berinjelas até, depois de mais ou menos 10 minutos, dependendo do tamanho da berinjela, toda a superfície ter ficado em contato direto com a boca do fogão. A casca vai parecer um papel queimado. Tire do fogo e deixe esfriar.

Descasque as berinjelas. Tire os pedaços da casca com as mãos. Coloque as berinjelas em uma grande tigela e misture tudo com um garfo, adicionando cominho em pó. Misture bem até ficar homogêneo. Se sobrestem alguns pedaços maiores ou fibras, pode-se usar uma faca para cortar, dentro da tigela mesma. Adicione a pasta de Tahine cru, o molho de pimenta à gosto, o suco de limão, alho e sal, e continue mesando. Mexa muito até a textura ficar homogênea.

