Pulos do gato na cozinha – vale a pena usar!



Aprendi isso na casa de Marli – uma chef de mão cheia que faz tudo sem alarde. Ela e Lúcia, fiel escudeira, usam – além de bons ingredientes, paciência e carinho – pequenos truques que podem até parecer óbvios mas que, no dia a dia, muita gente descuida e acaba não usando.

Pois acredite: há alguns cuidados que são verdadeiros pulos do

gato na cozinha – e que fazem toda a diferença do mundo.



Camarão crocante – já deve ter acontecido com você: depois de refogar ou fritar o **camarão temperado** com o maior amor, ele ficou borrachudo! Além da frustração, um constrangimento só, não é mesmo?

Minha amiga Marli contou um dos seus muitos segredos: ela não salga o camarão antes de fritar – pois cria água – e o efeito borracha.

Assim, ela aconselha fritar antes em óleo bem quente para selar – e só então **salgar**. Simples né?

Alho no ponto – outro vilão de alguns temperos pode ser o alho: em vez de acrescentar gosto e picância, ele pode amargar.



Para que isso não aconteça é preciso ficar esperto e não deixa nem dourar pois, ao contrário da cebola, que dourada produz mais sabor, o alho amarga em questão de segundos…

Outra coisa que reparei vendo Marli cozinhar: ela não tem medo do alho. Pica-o em pedaços pequenos e firmes sem tentar diminuir demais espremendo – e tirando-lhe o melhor do paladar. E aplica-o generosamente na hora de temperar o que quer que seja.

Cada refeição era um verdadeiro deleite. Mas entendi que era muito mais por esses pequenos cuidados – e muito amor no que fazia – do que pela elaboração complicada de pratos e receitas inventivas.