

na cozinha com...



Ljubomir Stanisic

Um jugoslavo em Lisboa, apaixonado por Portugal. Iniciou parcerias com pequenos produtores que lhe fornecem ingredientes selecionados. O que lhe falta, compra no Mercado da Ribeira. Da mistura nasce uma delicada partitura de sabores.

Texto Ana Jorge Fotografia Constantino Leite

TÁBUA DE LEGUMES E FRUTAS GRELHADAS COM VINAGRETA DE JEREZ

(4 pessoas)

1 pimento encarnado
2 cogumelos portobelo
2 cebolas roxas
1 curgete média
4 tomates maduros
1 funcho
4 rabanetes
1 beringela
2 cenouras
2 maçãs
1 ananás
1 banana-pão
1 mandioca
1 litro de óleo
50ml azeite
50ml vinagre de Jerez DOP
3 dentes de alho picado

PREPARAÇÃO

Lave bem os legumes e corte-os a gosto. Junte-os ao ananás. Num recipiente, coloque os legumes em camadas, o alho picado, o azeite e o vinagre de Jerez DOP e deixe-os marinar durante 4 horas. Aqueça o grelhador previamente e grelhe os legumes dos dois lados, sem deixar queimar. Num tabuleiro, coloque os legumes e a fruta cortada e leve-os ao forno durante cerca de 10 minutos, a 180°. Paralelamente, descasque a banana-pão e a mandioca, corte-as em lâminas muito finas e frite-as em óleo abundante a 140°. Retire e escorra em papel absorvente.

Para a vinagreta

100ml azeite
30ml vinagre Jerez DOP
20ml vinho Jerez
20ml mel
sal e pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Numa tigela, adicione sal e pimenta e por cima o vinagre e o vinho de Jerez e mel. Bata continuamente, com a ajuda de uma vara, e adicione aos poucos o azeite em fio.

EMPRATAMENTO

Num prato raso, disponha os legumes de forma harmoniosa, regue com a vinagreta e acabe o prato com a mandioca e banana-pão.



Na gíria lexical dos lisboetas adeptos da experiência gastronómica, '100 Maneiras' já é expressão recorrente. Há uma horda militante que acompanha Ljubomir Stanistic, chefe jugoslavo, 32 anos, que começou por dar cartas no seu primeiro restaurante em Cascais, com o mesmo nome '100 Maneiras' – mas com orçamentos muito diferentes dos agora praticados em Lisboa. Treços mais democráticos e a mesma cozinha informal e inventiva, cinzelada a detalhes de autor, espriam-se agora, não em um mas em dois restaurantes: 100 Maneiras e Bistro 100 Maneiras, ambos 'para os lados do Bairro', liz-se, na mesma gíria. Se no primeiro há um menu fixo, a preço fixo (€35, s/ bebidas), no segundo (cerca de €15 ao almoço e €35 o jantar, s/ bebidas) há uma escolha à carta também um bar onde se pode petiscar ao balcão, entre refeições, ou mais tarde, quando a fome aperta depois das deambulações nocturnas. Ao balcão do bar, umas quantas cascas de batata e um copo de vinho ficam por €7. Depois desta experiência, a desconsideração que eventualmente se possa ter pelas cascas de batata fica resolvida. Apesar da conotação

mais ou menos 'requintada' para a qual o Bistro possa remeter, não foi de França nem da Rússia que Ljubomir Stanistic importou a referência, mas sim da sua terra natal, da sua língua: "Limpo e claro" é o que significa em sérvio. Como limpa e clara é a cozinha que pratica e claro é todo o espaço, pintado de branco. E bem explícitas, quase autoritárias, são as suas invetivas com o pessoal da cozinha do Bistro, que visitámos num dia de semana e onde encontrámos Ljubomir repartido entre reuniões, acertos burocráticos, e rajadas intermitentes na cozinha, ora intimidatórias – "O que se passa com a mesa 5? Está tudo atrasado!" – ora galhofeiras e cúmplices. Na cozinha estreita, de dois pisos, o frenesi é intenso, o subir e descer de escadas uma perícia e tudo o mais um talento. "Isto é uma desorganização organizada", resume. O trabalho flui como numa cadeia de montagem: há quem só faça empratamento, há quem apenas se encarregue da fritura... Ljubo supervisiona, por vezes confeciona, mas acima de tudo concebe. A equação que determina o equilíbrio de um Burek (massa folhada) de queijo fresco e espinafres pertence-lhe; tal como o das molejas,

túbaros, maranhos e demais entranhas para gente que sabe o que é comer em português, do regional. "Isto aqui não é para queques", lança no éter. Se há regionalista praticante é Ljubomir. Tem percorrido o país em busca dos pequenos e bons produtores de carnes; das boas quintas de ervas finas e das boas adegas vinícolas na perspetiva do ingrediente certo e do tempero mais especial. E com essa pesquisa acabou por criar outra unidade de negócio. Em breve, o Bistro 100 Maneiras terá uma nova vertente, fruto desta etnografia de sabores. Será também mercearia, com chás, compotas, enchidos, enlatados e outras derivas concebidas por Ljubomir com a ajuda dos próprios produtores. Os vinhos, com castas seleccionadas pelo chefe e rótulos desenhados por Mário Belém, constituíram uma primeira abordagem deste universo tão português a fervilhar em pleno centro de Lisboa. Com muito Ljubo (amor) e Mir (paz). **C**

ONDE FICA

Largo da Trindade, 9, Lisboa
Reservas 210.990.475; 910.307.575
www.restaurante100maneiras.com



GRANDE ROLO

(4 pessoas)

4 pães tipo pita (ou tacos)
500g salmão fresco sem pele nem espinhas
50g iogurte natural fresco
alfaces variadas q.b.
15 folhas de manjeriço
6 c. de sopa de azeite
2 c. de sopa de vinagre de Jerez
raspa de 1 laranja
cebolinho, caril e açúcar q.b.
flor de sal e pimenta moída grosseiramente q.b.

PREPARAÇÃO

Corte o salmão em tiras ou cubos com cerca de 1 cm. Numa tigela grande, misture sal, pimenta, uma pitada de açúcar, raspa de laranja e uma pitada de caril. Envolve o salmão nesta mistura. Adicione o azeite e o vinagre, misturando bem. Conserve no frigorífico durante uma hora. Retire e misture bem o iogurte. Espalhe sobre as fatias de pão e disponha a mistura de alfaces por cima. Enrole as fatias de pão de pita ou tacos.



QUEIJO GRELHADO COM MEL E VINAGRE DE JEREZ

(4 pessoas)

4 queijos de ovelha de meia-cura (cerca de 125g cada)
Ervas aromáticas: alecrim, alfavaz, tomilho e louro (cerca de 1 molho de cada)
50g avelãs torradas
100g mel de laranjeira
30ml vinagre de Jerez
azeite q.b.

PREPARAÇÃO

Aqueça previamente o grelhador, pincele o queijo com azeite e coloque-o na grelha. Grelhe durante cerca de 1 minuto de cada lado. À parte, prepare o mel de vinagre de Jerez, misturando bem os dois ingredientes.

EMPRATAMENTO

Numa tábua de madeira, coloque a mistura de ervas, queime-as um pouco com um maçarico e por cima coloque o queijo grelhado e salpique com as avelãs picadas. Sirva o mel de vinagre de Jerez à parte. Pode ser servido com pão torrado ou grelhado.

ATUM GRELHADO, LEGUMES SALTEADOS COM MOLHO DE OSTRAS E VINAGRE DE JEREZ

(4 pessoas)

Para o atum

400g atum fresco
sal, pimenta e azeite q.b.

Corte o atum em quatro postas retangulares com cerca de 100g cada, tempere com sal, envolva-o em azeite e grelhe muito rapidamente de todos os lados.

Para os legumes

1 curgete
1 cenoura
1 cebola roxa
1 alho-francês (só a parte branca)
10ml molho de ostras
20ml vinagre de Jerez
Azeite, sal e pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Lave bem os legumes, corte-os numa juliana muito fina e salteie-os em azeite bem quente, refrescando de seguida com vinagre de Jerez e molho de ostras. Retifique de sal e pimenta e sirva de imediato.

EMPRATAMENTO

Disponha a base de legumes num prato raso, coloque o atum por cima. À volta, sirva o restante molho de vinagre de Jerez e ostras.

