

# Tortellini de mexilhão em brodo: desenvolvimento de produto à base de moluscos bivalves

Patrick Cardoso<sup>1</sup>, Juliana Fagundes<sup>1</sup>, Heitor Sousa<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Bacharelado em Gastronomia. Universidade Federal da Bahia.

patrick.cardoso96@hotmail.com

**Palavras chaves:** Gastronomia, frutos do mar, novos produtos.

## INTRODUÇÃO

Os moluscos são extremamente versáteis, seja como prato principal ou como acompanhamento, e as famílias e espécies utilizadas na alimentação em todo o mundo são inúmeras (1).

Apesar de possuir mais de 8 mil quilômetros de costa, o custo dos moluscos, no Brasil, é alto e sua comercialização é mal distribuída, fato que contribui para o seu baixo consumo, destacando-se o sururu, a lambreta, as ostras e os mexilhões (2).

Da família Mytilidae, os mexilhões são moluscos bivalves ricos em proteínas e em vitamina B12, sendo por isso um poderoso antianêmico (1). Encontram-se aderidos a eles mesmos, ou às rochas, formando cachos em rochedos banhados pelo mar, sendo abundante nos litorais do Rio de Janeiro, São Paulo e Santa Catarina, onde ocorre a mitilicultura, isto é, cultivo de mexilhões em criadouros (1).

Seu corpo é protegido por valvas simétricas, com coloração azulada na parte interna e preto-azulada ou marrom na parte externa (3). Medem, geralmente, de 5 a 7 centímetros, tamanho considerado ideal para o consumo, que é alcançado entre 2 e 3 anos (1).

Apesar de sua versatilidade, podendo ser encontrado em pratos emblemáticos da gastronomia internacional, como as *paellas*, na Espanha, e as *moules-frites*, na França, seu consumo, nas regiões Sul e Sudeste do Brasil, se restringe às preparações no vapor (4). Na Bahia, contudo, são dificilmente encontrados.

Contudo, recentemente, a exemplo de países consagradamente produtores de mariscos, observa-se o interesse em diversificar a forma de consumo destes frutos do mar com o desenvolvimento de novas receitas (4).

Diante do exposto e no intuito de empregar outras formas de consumo de determinados moluscos bivalves, almeja-se conhecer o mercado de mexilhões em Salvador/Ba e conceber um produto que mostre a versatilidade no seu uso gastronômico para sua inserção no mercado consumidor.

## MATERIAIS E MÉTODOS

Foi realizada uma pesquisa com o intuito de investigar como se apresenta o mercado de mexilhões na cidade de Salvador. Durante a pesquisa, foram observados os critérios: a) disponibilidade do produto; b) forma de comércio e c) preço médio. Para isso, foram visitados nove locais de comércio de pescados em diferentes bairros da capital baiana, durante o período de dezembro de 2017 a janeiro de 2018.

A partir dessa pesquisa de mercado, foi idealizada uma massa fresca recheada com o mexilhão. Foram realizados, então, dois testes até a formulação final. Todos os ingredientes utilizados foram comprados em comércio local, e as respectivas quantidades, utilizadas na formulação final, encontram-se descritos na Tabela 1, abaixo.

**Tabela 1.** Formulação utilizada para produção do *tortellini* de mexilhão.

| Ingredientes           | Quantidade |
|------------------------|------------|
| Farinha de trigo       | 300 g      |
| Ovo                    | 3 unidades |
| Azeite de oliva        | 30 ml      |
| Cúrcuma em pó          | 20 g       |
| Sal                    | 5 g        |
| Mexilhão               | 200 g      |
| Cebola                 | 80 g       |
| Cenoura                | 80 g       |
| Alho                   | 15 g       |
| Mandioca               | 80 g       |
| Coentro                | 30 g       |
| Pimenta de cheiro doce | 10 g       |
| Azeite de licuri       | 25 ml      |
| Pimenta do reino       | 2 g        |
| Água                   | 320 ml     |

Para o primeiro teste, foi desenvolvida uma massa fresca neutra de macarrão no formato de *tortellinis*, que foi recheada com os mexilhões

refogados e picados. Essa massa foi servida acompanhada de molho pomodoro.

Para o segundo teste, a massa fresca foi colorida com o uso da cúrcuma em pó. Quanto ao recheio e ao molho, estes foram alterados, sendo o mexilhão cozido em um brodo com legumes. Após esse processo, o mexilhão foi cortado em haché e refogado com pimenta de cheiro doce, coentro e azeite de licuri.

O mexilhão refogado foi, juntamente com metade dos legumes do cozimento, processado com mandioca cozida e utilizado no recheio dos novos tortellinis. Estes, por sua vez, foram cozidos e servidos no brodo.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos estabelecimentos visitados durante a pesquisa de mercado, apenas em seis estabelecimentos foi possível encontrar o produto em questão. De início, foi observado que não era possível encontrar o molusco ainda fresco, em valvas fechadas. De todos os lugares visitados no período, apenas o box Maricultura, do Mercado do Rio Vermelho, oferecia os mexilhões em valvas para venda, porém, apenas em uma delas, visto que a valva superior já havia sido removida após a cocção. À parte o estabelecimento supracitado, todos os mexilhões encontrados estavam congelados ou resfriados e já pré-coccionados para a remoção das valvas.

Isto dito, pode-se verificar que, de fato, os mexilhões são pouco comercializados em Salvador, sobretudo se forma isolada. Dos nove locais visitados, os mexilhões foram encontrados de forma isolada em apenas 4.

No que tange à preparação do produto, no primeiro teste, a coloração da massa não era atrativa, ao se mostrar extremamente pálida. Além disso, o recheio com os mexilhões picados mostrou-se grosseiro ao paladar. Quanto ao molho pomodoro, não houve objeções, sendo considerada uma boa combinação com a massa recheada, contudo, buscou-se um molho mais suave, que ressaltasse o sabor do mexilhão.

Diante disso, para o segundo teste, buscou-se trazer cremosidade ao recheio, ao processar-se o mexilhão juntamente com a mandioca e substituiu-se o molho pomodoro pelo brodo no qual o mexilhão havia sido coccionado. Os resultados obtidos neste segundo teste foram aprazíveis aos sentidos, tanto na coloração da massa, quanto no aroma e sabor, além da cremosidade alcançada.

Dessa forma, optou-se, como formulação final, a receita desenvolvida durante o segundo teste.



**Figura 1.** Apresentação do produto final.

## CONCLUSÃO

O estudo desenvolvido no âmbito deste trabalho obteve sucesso, mostrando-se eficaz na utilização do mexilhão sob um novo viés. Através da aplicação de métodos e técnicas gastronômicas preexistentes, observamos a versatilidade dos moluscos bivalves para o desenvolvimento de novos produtos no mercado gastronômico. Contudo, esta pesquisa não se mostra categórica sobre os novos usos de mariscos na alta gastronomia, fazendo-se necessárias outras pesquisas. Ademais, em pesquisas futuras, realizaremos a análise sensorial e testes para verificar a viabilidade de aceitação do Tortellini de mexilhão em brodo no mercado.

## REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO

- (1) MONTEBELLO, Nancy de Pilla; ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. Carne & cia. Brasília, DF: Editora Senac, 2009.
- (2) VALSASSINA, Jorge Monti de. In SENAC. O mundo das conchas: delícias que chegam do mar. 2. ed. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 2004.
- (3) VIEIRA, Elenara; CANDIDO, Indio. Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: Edcs, 2003.
- (4) ROSA, R. de C. C.; LEITÃO, Márcia. Moluscos: 100 mil espécies e 500 milhões de anos. In SENAC. O mundo das conchas: delícias que chegam do mar. 2. ed. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 2004.