

RECEITAS DE UMA NONNA



Descubra os segredos
da culinária italiana com
a nonna mais amada
do mundo

SILVANA BINI

TRECHO ANTECIPADO PARA DIVULGAÇÃO. VENDA PROIBIDA.

@nonnasilviofficial

 Planeta

RECEITAS DE UMA NONNA



Planeta

Descubra os segredos
da culinária italiana com
a nonna mais amada
do mundo

Tradução
Vinícius Tibério Rizzato

SILVANA BINI

@nonnasilviofficial

 Planeta

TRECHO ANTECIPADO PARA DIVULGAÇÃO. VENDA PROIBIDA.

Copyright © Silvana Bini, 2023, De Agostini Libri S.r.l.
Copyright © Editora Planeta do Brasil, 2025
Copyright da tradução © Vinícius Tibério Rizzato, 2025
Todos os direitos reservados.
Título original: *Le ricette di una vita*

Preparação: Laura Vecchioli
Revisão: Bonie Santos, Julianne Gouvea e Ana Laura Valerio
Projeto gráfico: Fábio Mittini
Diagramação: Vanessa Lima
Design de capa: Isabella Teixeira

As fotos de capa e do interior deste livro são de Chiara Daniele, exceto aquelas nas páginas 13, 46, 51 e 89, provenientes do arquivo pessoal da autora.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Angélica Ilacqua CRB-8/7057

Bini, Silvana

Receitas de uma nonna / Silvana Bini ; tradução de Vinícius Tibério Rizzato.
-- São Paulo : Planeta do Brasil, 2025.
192 p. : il., color.

Bibliografia

ISBN 978-85-422-3191-5

Título original: *Le ricette di una vita*

1. Cozinheiras - Itália - Biografia 2. Bini, Silvana – Biografia 3. Culinária I.

Título II. Rizzato, Vinícius Tibério

25-0489

CDD 926.415

Índices para catálogo sistemático:

1. Cozinheiras - Itália - Biografia



Ao escolher este livro, você está apoiando o
manejo responsável das florestas do mundo e
outras fontes controladas

2025

Todos os direitos desta edição reservados à
Editora Planeta do Brasil Ltda.
Rua Bela Cintra, 986 - 4º andar - Consolação
01415-002 - São Paulo - SP
www.planetadelivros.com.br
faleconosco@editoraplaneta.com.br

REPRODUZIDO PARA DIVULGAÇÃO. VENDA PROIBIDA.

1.

O menino do Bini



Planeta

Nasci em Montespertoli, pertinho de Florença, em 1941, bem no ápice da Segunda Guerra Mundial. E a guerra é a primeira recordação que tenho da minha infância.

Vivia-se com pouco, quase nada, apenas com o que a terra dava e com os frutos do trabalho modesto da minha mãe e do meu pai. Meu pai, Giovanni Bini, era tipógrafo e passava a maior parte dos dias montado em uma bicicleta rodando pelas cidadezinhas próximas em busca de clientes. Mas o dinheiro era pouco e nós éramos sete filhos — cinco mulheres e dois homens. Por isso, minha mãe, Romolina, também tinha que trabalhar.

Mamãe trabalhava com palha, que em Montespertoli era uma das atividades mais prósperas, juntamente às produções de vinho e azeite. A cidade era famosa pelos acessórios de vestuário em palha, sobretudo os chapéus, exportados para o mundo todo. A palha era colhida, secada e então desfiada e entrelaçada.

Minha mãe era a responsável pelo desfilio e era famosa na cidade por sua rapidez, mesmo levando junto para o trabalho os filhos mais novos. Em casa, cuidava de todos nós, das tarefas do dia a dia e da cozinha. Ainda hoje tenho vontade de chorar quando me lembro de todos os sacrifícios que ela fez... E nós, os filhos, a amávamos por isso: era o nosso pilar de sustentação, nossa referência.

Daquele período histórico não me lembro dos acontecimentos, mas me lembro da atmosfera: nas lojas havia muito pouco, a carne era quase inexistente. As pessoas se viravam como podiam, até mesmo fazendo permuta. Trocava-se o que dava, meu

pai também o fazia. As famílias separavam provisões e depois racionavam o máximo possível. Além disso, muitas mulheres tinham ficado sozinhas — viram seus homens partirem para a frente de batalha e muitos nunca mais voltaram.

O clima político tinha criado divisões, mesmo em uma comunidade pequena como a nossa. Alguns apoiavam o regime fascista, outros nunca quiseram se aliar, e por isso eram boicotados. Todas as manhãs meu avô era obrigado a montar na bicicleta e ir comprar mantimentos fora da cidade, porque a loja mais próxima se recusava a vender para ele. O motivo? Opiniões políticas divergentes.

Eu tinha dois anos quando a Itália assinou o armistício e o Exército alemão, com os Aliados no seu encalço no Sul, bateu em retirada. Foram os anos mais difíceis. Combates eram travados em todos os cantos. A Toscana era uma região disputada por ser um ponto crucial para as rotas e a organização da resistência alemã ao Norte. Os alemães destruíam estradas e pontes à medida que se retiravam. Mandaram para os ares todas as pontes de Florença, poupando apenas a Ponte Vecchio. Nem mesmo as obras de arte escaparam. Para tentar salvá-las, a Galleria degli Uffizi foi esvaziada e suas coleções levadas para locais considerados mais seguros. Montespertoli ficava a apenas trinta quilômetros de Florença, mas não foi afetada pelos combates, tanto que muitas famílias, fugindo de zonas mais perigosas, procuraram abrigo na cidade. Foi assim que ali perto, no castelo de Montegufoni, desembarcaram quadros de Masaccio e Cimabue — e até a *Primavera*, de Botticelli.

Depois chegaram os americanos, com canhões que para nós, crianças, pareciam enormes, capazes de atingir um alvo a quilômetros de distância. Quando atiravam, o som ecoava por todo o vale — dava para ouvi-lo até mesmo de cidades vizinhas. Mas eu não tinha medo de nada, e um dia, enquanto os soldados estavam ocupados se preparando para um combate, parei na frente deles e com a maior cara de pau pedi um chiclete. **O chiclete era uma daquelas coisas estranhas — igual ao**

cigarro — que nunca tínhamos visto antes e pareciam maravilhas de um valor inestimável.

A situação na cidade era de relativa tranquilidade, mas meu pai, que tinha as convicções dele, se viu envolto em hostilidades com os soldados aliados e precisou fugir. Eu, minha mãe e meus irmãos também tivemos de ir embora, e um agricultor, que vivia a poucos quilômetros de Montespertoli, nos hospedou por cerca de um ano em sua casa. E nossa avó paterna veio morar com a gente.

Minha vó Angiolina era diabética, por isso não deixavam que ela comesse doces — mas ela roubava o açúcar de casa e o escondia no armário. Eu sabia, mas não falava nada, era sua pequena cúmplice. Minha avó não se deixava abalar por nada e estava sempre de bom humor, não importava o que acontecesse. Aquela geração, a sua, havia conhecido o trabalho duro e as dificuldades.

Certo dia perguntei a ela: “Vó, o que você vai me deixar de herança?”



E ela, tranquila, respondeu: “Todas as minhas dores e as minhas veias varicosas”.

Eu não sabia que a sua maior herança teria sido justamente aquela: a capacidade de fazer graça de tudo.

Quando a guerra acabou, pudemos voltar para a nossa casa e tentar reconstruir uma vida o mais próxima do normal possível. Comecei o ensino fundamental, mas não gostava de estudar. De que iria me servir se naquele tempo as mulheres estavam destinadas a cuidar da casa e da família? Mas eu tinha uma carta na manga: sabia as tabuadas de cor, então quando o professor fazia perguntas de matemática eu era sempre a primeira a responder. Desse modo consegui sempre me salvar e nunca ser reprovada.

Já das outras atividades eu gostava um pouco de todas. Adaptava-me bem tanto para jogar futebol e queimada com os meninos quanto para ler e desenhar, como era exigido das boas garotas. Porém, de fato eu era a mais “física” entre as minhas colegas. Não por acaso me chamavam de “o menino do Bini”, porque meu pai queria muito um filho homem, mas, em vez disso, teve quatro filhas mulheres, incluindo eu. Só depois viria o meu primeiro irmão, e depois mais um.

Uma coisa de que eu gostava muito — quando ia brincar na praça com as outras crianças — era usar a criatividade para construir novos brinquedos com os quais a gente se divertia até o sol se pôr. Fazer o quê? A simplicidade da vida na cidade pequena aguça a imaginação.

Já em casa eu ajudava a minha mãe, sempre empenhada em cuidar dos avós e filhos. Toda vez que surgia um problema, eu não desanimava, procurava uma solução. E sou assim até hoje.

Quando a gente precisava de alguma coisa, normalmente ia até o doutor Pieri, o médico da cidade. O doutor Pieri era bem de vida, tinha até uma charrete. E ele gostava de mim, por isso eu o esperava voltar das consultas com o avental aberto, pronta para receber o que ele pudesse me dar — geralmente

frutas, que eu levava correndo para casa. No meu íntimo, ainda lhe agradeço por aquele pequeno gesto, que para nós significava tanto.

Eram tempos difíceis aqueles do pós-guerra. A partir de 1940 e até 1949, cada família tinha uma caderneta de racionamento, um folheto que dava direito a comprar, em um dado intervalo de tempo, apenas uma certa quantidade de produtos alimentares e nada além disso, com o objetivo de racionar o pouco que existia. As quantidades distribuídas eram muito pequenas, por isso a chamavam de “a caderneta da fome”. Claro, havia quem burlasse a restrição através de trapagens: alguns faziam cartões falsos, outros compravam provi-



sões a mais com cartões de terceiros e depois revendiam tudo no mercado clandestino. Mas nós não, nós éramos gente honesta.

Crescendo, chegou a hora do ensino fundamental II. Naquele tempo nem todos frequentavam a escola e muitos paravam no quinto ano, especialmente as meninas.

Era consenso que saber ler e escrever bastava — não havia necessidade de saber mais do que isso. Com onze anos, era hora de ajudar em casa. Eu só concluí o ensino fundamental graças em grande parte à professora Cipollaro, que todas as manhãs ia de casa em casa convencendo os pais a mandarem os filhos para a escola.

Certa manhã, em 1955, no fim do ensino fundamental, bateu à nossa porta tia Inês, irmã de papai, trazendo uma proposta para mim: me receberia por seis meses na fazenda de que cuidava com o marido perto de Siena. Desse modo, minha mãe teria uma boca a menos para alimentar por algum tempo.

A casa da tia Inês, para mim, foi como a Terra da Coca-nha: eu podia comer de tudo, e sempre que tinha vontade. De manhã cedo, no café da manhã, não acreditava no que meus olhos viam. A mesa era posta com várias garrafas de leite, pão à vontade e muito mais. Na minha casa, meio litro de leite e um quilo de pão tinham que alimentar oito pessoas. Na tia Inês, por outro lado, até os animais comiam como príncipes. Eu ficava tão incrédula que me levantava de noite e ia me empanturrar de natas. Meus tios naturalmente sabiam, mas não diziam nada. Ficavam felizes de me ver satisfeita.

Na fazenda também morava um outro tio — que tinha problemas de saúde e com quem eu passava horas conversando — e Maria Pia, a filha da tia Inês. Maria Pia era dez anos mais velha do que eu, mas mesmo assim criamos uma grande conexão. Nós nos divertíamos juntas e, quando podíamos, fazíamos longos passeios pelo campo. Éramos em muitos, e a gente se adorava.

Depois de seis meses voltei para casa e, quando me viram, todos começaram a rir. Eu tinha engordado cinco quilos. E tinha me tornado uma mulher.

As receitas



Planeta

Sopa rústica de Maremma

Esta sopa rústica não é bem da minha região, mas é uma receita típica dos agricultores e pastores de Maremma. É um prato simples porque era feito com aquilo que se tinha em casa. O seu ingrediente característico, que tem a função de dar um pouco de sustância, é o ovo cru colocado no final por cima da sopa, para que cozinhe com o calor.

Preparo

50 minutos

Dificuldade

● ● ● ● ●

Pique as cebolas em pedacinhos, após remover a casca e eventuais impurezas. Limpe o salsão, eliminando as folhas e as partes duras, e o corte em pedaços não muito pequenos (adequados para uma sopa).

Aqueça um fio de azeite em uma panela grande e adicione as cebolas e o salsão. Deixe cozinhar por mais ou menos 5 minutos em fogo baixo, depois adicione os tomates pelados, a pimenta-malagueta (se não gostar de comida picante, não é preciso colocá-la), as folhas de manjerição lavadas e o sal, então misture tudo.

Deixe cozinhar por cerca de 35 minutos. Durante o preparo, você pode adicionar um pouco de água se achar que a sopa está reduzindo demais.

Quando estiver pronta e com a consistência correta, sirva a sopa ainda quente em quatro pratos fundos. Acrescente duas fatias de pão em cada prato e quebre um ovo sobre elas — ele irá cozinhar graças ao calor da sopa recém-retirada do fogo. Se no processo a sopa tiver

Ingredientes para 4 pessoas

- 3 cebolas
- 1 salsão
- 500 g de tomates pelados
- 1 pimenta-malagueta
- 4 ovos
- 8 fatias de pão
- 80 g de pecorino romano ou queijo parmesão ralado
- 6-7 folhas de manjerição
- Azeite de oliva extravirgem
- Sal
- Pimenta-do-reino

esfriado um pouco, antes de quebrar o ovo você pode levá-la ao fogo por mais alguns minutos. Para finalizar, polvilhe o queijo ralado e a pimenta-do-reino triturada na hora, se você gostar.





Pão de prato

Se quiser se aventurar com um pão toscano feito em casa, aconselho este: o pão de prato. Suas características são a forma retangular e o uso de fermento natural, como se fazia antigamente, quando todas as famílias tinham o próprio fermento em casa porque não podiam comprá-lo no supermercado. É um pão insípido, como todos os pães toscanos, e isso faz com que seja um acompanhamento perfeito para alimentos mais apetitosos. Quando começar a envelhecer, use-o para a ribollita (ver receita na pág. 36).

Preparo

1 hora

Fermentação

24 horas

Forno

1 hora

Dificuldade

● ● ● ● ●

Em uma vasilha (ou, melhor ainda, em uma batedeira), misture bem a farinha com a água, adicionando-a pouco a pouco. Quando a massa estiver bem misturada, adicione o fermento natural e continue trabalhando até que ela esteja homogênea e elástica.

Em uma tábua enfarinhada, comece a sová-la. Essa etapa é muito importante para que a estrutura da massa fique mais consistente e o miolo fique macio depois de assado. Estique a massa em uma forma retangular, fazendo o processo todo à mão. Imagine agora que o seu retângulo esteja dividido em três retângulos menores. Dobre o primeiro retângulo por cima do segundo e depois o terceiro por cima dos dois primeiros. No final, você irá obter um retângulo formado pela sobreposição dos três retângulos iniciais. Dobre mais uma vez a massa ao meio e deixe-a descansar por 15 minutos. Coloque-a em uma vasilha e leve à geladeira por 24 horas.

Ingredientes para

1 kg de farinha

- 1 kg de farinha branca
- 650 ml de água
- 150 g de fermento natural

No dia seguinte, transfira a massa para uma tábua enfarinhada e dê a ela o formato de um filão retangular. Depois, leve-a ao forno preaquecido na temperatura máxima, e logo em seguida abaixe para 160 °C e asse por uma hora.

Para checar se o pão está pronto, tire-o do forno e “bata” na parte de baixo com os nós dos dedos. Se soar cheio, significa que ainda está úmido por dentro, então leve-o de volta ao forno até que soe como se estivesse vazio.

Hidratar o fermento natural

Para esta receita, lembre-se de hidratar o fermento natural pelo menos um dia antes. Como alternativa, é possível substituí-lo por 5 gramas de levedura de cerveja.



Planeta

Sumário

Introdução	5
------------	---

1. O menino do Bini	7
---------------------	---

Sopa rústica de Maremma	16
Pão de prato	19
Braciola toscana refeita no molho de tomate	21
Castagnaccio	23
Gnudi de espinafre	26
Necci	29
Pasta e fagioli	32
Molho de tomate com legumes	35
Ribollita	36
Schiacciata rápida à fiorentina	39
Tripa à moda fiorentina	40

2. Com empenho tudo é possível	43
--------------------------------	----

Cacciucco à moda de Livorno	54
Cantucci de laranja e chocolate	57
Cenci de Carnaval	59
Torrada com patê de fígado toscano	61
Biscoitinho de massa de amêndoa	63
Minipizza para crianças	66
Frango à caçadora	69
Tomate recheado com legumes ao parmesão	70
Schiacciata toscano	72
Tagliatelle feito em casa com o meu ragu	75
Zuccotto	78

3. A arte de recomeçar	81
------------------------	----

Biscoito para crianças	92
Bolo de ovo de Páscoa	94
Carpaccio de polvo	97
Creme de grão-de-bico com mexilhões	99
Crostone com linguiça e stracchino	101
Bolinho frito de arroz doce	103

Frango ao limão	104
Ragu de javali	106
Ravióli feito à mão com recheio de batata	108
Ricciarelli de Siena	111
Schiacciata com uva	113
4. A padaria	115
Pudim de arroz toscano	126
Panqueca florentina	129
Torta doce com a minha massa podre	131
Enroladinho de frango recheado com pancetta	135
Torta de amêndoas mantuana	136
Pão com ovo	139
Sanduíche de lampredotto com molho verde	140
Espaguete com almôndegas da nonna	142
Torta mimosa	144
Tortinha da nonna com creme de confeitiro	146
Bolinho de maçã	149
5. A rainha das redes sociais	151
Boa noite, sogra	161
Carolina com creme de pistache	162
Biscoito pascal	165
Brutti ma Buoni	168
Acebolada de carne bovina	170
Croissant folhado recheado de presunto e muçarela	172
Pão de ramerino	175
Papa de tomate com frutos do mar	178
Almôndega vegetariana	181
Folhado de maçã e canela	183
Torta de chocolate com bicos	185