

RITA LOBO

PITADAS

da Rita

**RECEITAS E DICAS PRÁTICAS PARA
DEIXAR O DIA A DIA MAIS SABOROSO**

Panelinha

Copyright © by Rita Lobo, 2014

A Editora Panelinha é uma divisão da Editora Schwarcz S.A.

Grafia atualizada segundo o Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa de 1990, que entrou em vigor no Brasil em 2009.

PUBLISHER Rita Lobo

CAPA, PROJETO GRÁFICO e DIAGRAMAÇÃO Joana Figueiredo
FOTOS Editora Panelinha

PREPARAÇÃO Amanda Maia

ÍNDICE REMISSIVO Luciano Marchiori

REVISÃO Angela das Neves e Ana Maria Barbosa

IMPRESSÃO E ACABAMENTO Geográfica

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Lobo, Rita

Pitadas da Rita / Rita Lobo. — São Paulo : Editora
Panelinha, 2014

ISBN 978-85-67431-02-4

1. Culinária 2. Receitas I. Título.

14-00694

CDD-641.5

Índice para catálogo sistemático:

1. Receitas : Culinária : Economia doméstica 641.5

[2014]

Todos os direitos desta edição reservados à

EDITORA SCHWARCZ S.A.

Rua Bandeira Paulista, 702, cj. 32

04532-002 – São Paulo – SP

Telefone (11) 3707-3500

Fax (11) 3707-3501

www.panelinha.com.br

editor@panelinha.com.br

A Elisabeth Juliska Rago, minha mãe, que nunca deu muita bola para cozinha, mas conta histórias de um jeito tão delicioso que deixa a mesa cheia de sabor.

NESTE LIVRO VOCÊ ENCONTRA:

DRINQUES (E SUCO VERDE)

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Americano ou Negroni? | 232 |
| Caipirinha com um toque irlandês | 125 |
| Caipirinha de carambola com maracujá | 181 |
| Clericô verde | 73 |
| Drinques com vinho do Porto | 34 |
| Mojito perfumado | 99 |
| Musse de batida | 159 |
| Piña Colada | 174 |
| Prefere o Negroni? | 232 |
| Suco verde para desintoxicar | 107 |

PETISCOS E BELISCOS

| | |
|---|-----|
| Aperitivo para quarta-feira | 35 |
| Beef tea para dias frios | 231 |
| Bruschetta de tomate | 236 |
| Caldinho de feijão | 242 |
| Camarão ao alho e óleo | 40 |
| Carne louca desfiada | 228 |
| Carpaccio com vinagrete de manga | 187 |
| Chips de banana aperitivo | 282 |
| Esse gelo é uma uva! | 27 |
| Focaccia de alecrim | 189 |
| Grão-de-bico aperitivo | 276 |
| Moqueca de camarão com farofinha de dendê | 162 |
| Pan con tomate | 289 |
| Pão australiano | 286 |
| Pasta de cebola caramelizada | 77 |
| Pasta de pimentão vermelho | 244 |
| Salada de cogumelo-de-paris fresco | 121 |
| Salada de feijão branco e bacalhau | 238 |
| Salada de melão orange com presunto cru | 285 |
| Salada quase mexicana | 156 |
| Sem caroço, com tempero | 126 |
| Sopa fria de ervilha fresca com hortelã | 85 |
| Tapenade vegetariana | 127 |

ACOMPANHAMENTOS

| | |
|------------------------------------|-----|
| Arroz com curry | 180 |
| Arroz com grão-de-bico e amêndoas | 276 |
| Cebola assada com alecrim | 191 |
| Chutney de coco com coentro | 202 |
| Chutney de manga | 279 |
| Cuscuz marroquino com grão-de-bico | 112 |

*nunca mais
você vai querer
amendoim!*

essa pitada é
imperdível!

| | |
|---|-----|
| Cuscuz marroquino com legumes e especiarias | 43 |
| Espinafre com passas brancas | 102 |
| Farofa de banana | 203 |
| Farofinha de dendê | 165 |
| Feijão caseiro | 241 |
| Geleia de damasco com laranja | 254 |
| Legumes crocantes | 31 |
| Legumes vermelhos para um cordeiro | 248 |
| Macarrão de forno com abóbora | 30 |
| O cuscuz básico | 42 |
| Pasta de pimentão vermelho | 244 |
| Purê de abóbora com ricota e curry | 183 |
| Purê de batatas | 199 |
| Risoto de damasco, queijo meia cura e limão | 122 |
| Risoto de ervilha e hortelã na pressão | 88 |
| Salada quase mexicana | 156 |

MOLHOS, VINAGRETES E OUTROS TEMPERINHOS

| | |
|---|-----|
| Azeite aromatizado com alho e alecrim | 171 |
| Balsâmico e limão | 208 |
| Chutney de coco com coentro | 202 |
| Chutney de manga | 279 |
| Gremolata | 118 |
| Leite de coco | 160 |
| Mediterrâneo | 207 |
| Mel e mostarda | 209 |
| Molho branco ou bechamel | 259 |
| Molho Caesar | 209 |
| Molho cremoso | 209 |
| Molho de pimenta em conserva | 169 |
| Molho oriental de gergelim | 210 |
| Molho oriental de missô | 210 |
| Molho rústico de tomate | 256 |
| Pasta de pimentão vermelho | 244 |
| Quer um molho? (molho de vinho para carnes) | 249 |
| Sem grumos | 259 |
| Tá pra peixe! (molho holandês) | 56 |
| Vinagrete básico | 206 |
| Vinagrete de chutney de manga | 210 |
| Vinagrete de shoyu | 210 |

como salvar molho
branco empelotado

ENTRADAS, SALADAS, CALDOS

| | |
|--------------------------|-----|
| Caldinho de feijão | 242 |
| Caldo caseiro de legumes | 177 |
| Caldo de carne | 231 |
| Camarão ao alho e óleo | 40 |

| | |
|--|-----|
| Carne louca desfiada | 228 |
| Carpaccio com vinagrete de manga | 187 |
| Espinafre com ovo frito | 104 |
| Moqueca de camarão com farofinha de dendê | 162 |
| Salada de cogumelo-de-paris fresco | 121 |
| Salada de feijão branco e bacalhau | 238 |
| Salada de laranja com azeitona e cebola roxa | 130 |
| Salada de melão orange com presunto cru | 285 |
| Salada quase mexicana | 156 |
| Sopa fria de ervilha fresca com hortelã | 85 |

MASSAS, RISOTOS E TORTAS

| | |
|---|-----|
| Camarão com macarrão | 41 |
| Macarrão de forno com abóbora | 30 |
| Orecchiette com ervilha fresca e bacon | 92 |
| Panqueca de ricota e espinafre com molho branco | 293 |
| Pennette com tapenade | 129 |
| Quiche da Laurinha | 212 |
| Risoto de beterraba com feta e ervas | 234 |
| Risoto de damasco, queijo meia cura e limão | 122 |
| Risoto de ervilha e hortelã na pressão | 88 |
| Risoto de quê? | 90 |
| Talharim verde com brócolis apimentado e amendoim | 133 |
| Torta rústica ratatouille | 136 |

PEIXES, AVES E CARNES

| | |
|---|-----|
| Bacalhau à Lagareiro | 101 |
| Bacalhau com purê perfumado com alho | 39 |
| Bacalhau do mar Vermelho | 246 |
| Camarão ao alho e óleo | 40 |
| Camarões grelhados com maionese caseira | 280 |
| Carne de panela com molho rústico | 153 |
| Carne louca desfiada | 228 |
| Carpaccio com vinagrete de manga | 187 |
| Carré de cordeiro com geleia de frutas vermelhas | 275 |
| Cheeseburger | 266 |
| Frango grelhado ao curry | 179 |
| Frango grelhado arrumado | 111 |
| Frango grelhado com óleo de coco e molho de iogurte | 200 |
| Hambúrguer | 261 |
| Peito de frango com molho de laranja | 108 |
| Peixe com tahine para o cuscuz básico | 42 |
| Picanha assada com sal grosso | 196 |
| Quibe de peixe com saladinha de pepino com iogurte | 48 |
| Quiche da Laurinha | 212 |
| Tagine de frango com damasco | 268 |

*ideias de combinações
para compor o prato*

*modéstia à parte,
é espetacular!*

*pelo menos
uma vez,
faça esse prato!*

*comida americana
com jeito brasileiro*

PRATOS PRINCIPAIS

| | |
|---|-----|
| Bacalhau à Lagareiro | 101 |
| Bacalhau com purê perfumado com alho | 39 |
| Bacalhau do mar Vermelho | 246 |
| Camarão com macarrão | 40 |
| Camarões grelhados com maionese caseira | 280 |
| Carne de panela com molho rústico | 153 |
| Carne louca desfiada | 228 |
| Carré de cordeiro com geleia de frutas vermelhas | 275 |
| Cheeseburger | 266 |
| Curry cremoso | 178 |
| Cuscuz marroquino com legumes e especiarias | 43 |
| Eggs Benedict para dois | 57 |
| Frango grelhado ao curry | 179 |
| Frango grelhado com óleo de coco e molho de iogurte | 200 |
| Lasanha de berinjela com salada de tomatinho | 290 |
| Macarrão de forno com abóbora | 30 |
| Moqueca de camarão com farofinha de dendê | 162 |
| Orecchiette com ervilha fresca e bacon | 92 |
| Ovo mole e tiras de pão | 194 |
| Panqueca de ricota e espinafre com molho branco | 293 |
| Peito de frango com molho de laranja | 108 |
| Peixe com tahine para o cuscuz básico | 42 |
| Pennette com tapenade | 129 |
| Picanha assada com sal grosso | 196 |
| Quibe de peixe com saladinha de pepino com iogurte | 48 |
| Quiche da Laurinha | 212 |
| Risoto de beterraba com feta e ervas | 234 |
| Risoto de damasco, queijo meia cura e limão | 122 |
| Risoto de ervilha e hortelã na pressão | 88 |
| Tagine de frango com damasco | 268 |
| Talharim verde com brócolis apimentado e amendoim | 133 |
| Torta rústica ratatouille | 136 |

SOBREMESAS E OUTROS DOCES

| | |
|--|-----|
| Abacaxi grelhado com licor de laranja | 172 |
| Arroz-doce perfumado com cardamomo | 141 |
| Biscoitos de gengibre | 218 |
| Bolinho de chuva com recheio de doce de leite | 62 |
| Bolo de chocolate de liquidificador com ganache de laranja | 297 |
| Bolo de laranja com glacê de água de flor de laranjeira | 192 |
| Bolo gelado de abacaxi | 215 |
| Bolo inglês com castanha-do-Brasil | 252 |

*bolo da minha
infância!*

para pudim de
pão, pro saqu
de vinho e
bolos em geral

que seja
uma vez por
semestre, não
deixe de fazer

uma incrível
combinação
de sabores

| | |
|--|-----|
| Bolo pelado de castanha-de-caju com doce mamão verde ou naked cake brasileiro | 66 |
| Brigadeiro de micro-ondas | 271 |
| Brownie rústico com castanha-do-Brasil e cardamomo | 53 |
| Calda de chocolate pá-pum | 54 |
| Creme de chantili, o verdadeiro | 54 |
| Creme inglês | 37 |
| Doce de abóbora | 272 |
| Figo assado com vinho do Porto | 35 |
| Musse de maracujá com cardamomo | 159 |
| Pão de mel | 204 |
| Pudim de pão com vinho do Porto | 36 |
| Ricota com minipera grelhada | 184 |
| Sagu de vinho | 250 |
| Salada de frutas com tangerina | 115 |
| Sorvete de chá verde | 117 |

CAFÉ DA MANHÃ, CHÁ DA TARDE E LANCHE

| | |
|--|-----|
| Biscoitos de gengibre | 218 |
| Bolinho de chuva com recheio de doce de leite | 62 |
| Bolo de chocolate de liquidificador com ganache de laranja | 297 |
| Bolo de laranja com glacê de água de flor de laranjeira | 192 |
| Bolo inglês com castanha-do-Brasil | 252 |
| Cheeseburger | 266 |
| Eggs Benedict para dois | 57 |
| Granola básica | 60 |
| Ovo quente lisinho | 61 |
| Pão australiano | 286 |
| Salada de frutas com tangerina | 115 |
| Uma festa de sanduíche | 155 |

SERVE 2 PESSOAS

| | |
|---|-----|
| Bacalhau com purê perfumado com alho | 39 |
| Caipirinha de carambola com maracujá | 181 |
| Camarão ao alho e óleo | 40 |
| Camarão com macarrão | 41 |
| Camarões grelhados com maionese caseira | 280 |
| Cebola assada com alecrim | 191 |
| Cuscuz marroquino com grão-de-bico | 112 |
| Eggs Benedict para dois | 57 |
| Orecchiette com ervilha fresca e bacon | 92 |
| Peito de frango com molho de laranja | 108 |
| Purê de abóbora com ricota e curry | 183 |
| Risoto de beterraba com feta e ervas | 234 |
| Risoto de damasco, queijo meia cura e limão | 122 |
| Salada de feijão branco e bacalhau | 238 |

| | |
|---|-----|
| Salada de laranja com azeitona e cebola roxa | 130 |
| Tá pra peixe! | 56 |
| Talharim verde com brócolis apimentado e amendoim | 133 |

SERVE 4 PESSOAS

| | |
|---|-----|
| Arroz com curry | 180 |
| Arroz com grão-de-bico e amêndoas | 276 |
| Bacalhau do mar Vermelho | 246 |
| Bruschetta de tomate | 236 |
| Carpaccio com vinagrete de manga | 187 |
| Carré de cordeiro com geleia de frutas vermelhas | 275 |
| Cheeseburger | 266 |
| Cuscuz marroquino com legumes e especiarias | 43 |
| Espinafre com passas brancas | 102 |
| Ferijão caseiro | 241 |
| Frango grelhado ao curry | 179 |
| Frango grelhado com óleo de coco e molho de iogurte | 200 |
| Lasanha de berinjela com salada de tomatinho | 290 |
| Moqueca de camarão com farofinha de dendê | 162 |
| Pan con tomate | 289 |
| Panqueca de ricota e espinafre com molho branco | 293 |
| Pasta de cebola caramelizada | 77 |
| Pasta de pimentão vermelho | 244 |
| Pennette com tapenade | 129 |
| Quibe de peixe com saladinha de pepino com iogurte | 48 |
| Ricota com minipera grelhada | 184 |
| Risoto de ervilha e hortelã na pressão | 88 |
| Salada de cogumelo-de-paris fresco | 121 |
| Salada de melão orange com presunto cru | 285 |
| Sopa fria de ervilha fresca com hortelã | 85 |
| Tagine de frango com damasco | 268 |
| Tapenade vegetariana | 127 |

SERVE 6 PESSOAS

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Abacaxi grelhado com licor de laranja | 172 |
| Arroz-doce perfumado com cardamomo | 141 |
| Bacalhau à Lagareiro | 101 |
| Caldinho de feijão | 242 |
| Carne de panela com molho rústico | 153 |
| Carne louca desfiada | 228 |
| Chips de banana aperitivo | 282 |
| Doce de abóbora | 272 |
| Farofa de banana | 203 |
| Granola básica | 60 |
| Macarrão de forno com abóbora | 30 |
| Musse de maracujá com cardamomo | 159 |

toda casa deveria ter essa receita no cardápio

| | |
|--------------------------------|-----|
| Picanha assada com sal grosso | 196 |
| Purê de batatas | 199 |
| Quiche da Laurinha | 212 |
| Sagu de vinho | 250 |
| Salada de frutas com tangerina | 115 |
| Torta rústica ratatouille | 136 |

SERVE 8 PESSOAS

| | |
|--|-----|
| Bolo de chocolate de liquidificador com ganache de laranja | 297 |
| Bolo de laranja com glacê de água de flor de laranjeira | 192 |
| Brownie rústico com castanha-do-Brasil e cardamomo | 53 |
| Molho rústico de tomate | 256 |
| Pudim de pão com vinho do Porto | 36 |

TAMANHO ÚNICO

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Americano ou Negroni? | 232 |
| Aperitivo para quarta-feira | 35 |
| Azeite aromatizado com alho e alecrim | 171 |
| Brigadeiro de micro-ondas | 271 |
| Calda de chocolate pá-pum | 54 |
| Caldo caseiro de legumes | 177 |
| Chutney de coco com coentro | 202 |
| Clericô verde | 73 |
| Com chorinho | 55 |
| Creme de chantili, o verdadeiro | 54 |
| Drinques com vinho do Porto | 34 |
| Esse gelo é uma uva! | 27 |
| Figo assado com vinho do Porto | 35 |
| Focaccia de alecrim | 189 |
| Gremolata | 118 |
| Homus a jato | 113 |
| Mojito perfumado | 99 |
| Molho de pimenta em conserva | 169 |
| O cuscuz básico | 42 |
| Peixe com tahine para o cuscuz básico | 42 |
| Piña Colada | 174 |
| Prefere o Negroni? | 232 |
| Sorvete de chá verde | 117 |
| Suco verde para desintoxicar | 107 |
| Caipirinha com um toque irlandês | 125 |

*serve quantas
pessoas?
2,3,4 ou só você?*

INTRODUÇÃO

Uma pitada pode ser de sal, de pimenta, de canela na maçã, de alecrim na batata. Mas e uma pitada de canela na carne e outra de alecrim no abacaxi? Com um pouquinho de conhecimento, e um tanto de espírito aventureiro, tudo pode. Neste livro, porém, uma pitada é, acima de tudo, uma vontade de acrescentar algo especial ao momento. Pode ser na arrumação da mesa, na composição do prato, uma técnica culinária que facilite o preparo da refeição ou até na organização da cozinha — você vai ver que prato de bolo com pé vira um ótimo porta-temperos.

Mas não pense que pitada é pitaco, não! Pitaco, a gente sabe, é coisa de sogra. O conteúdo deste livro foi testado, aprovado e fotografado ao longo de quase dois anos do blog Pitadas e também das minhas *Pitadas* na Rádio Eldorado. Junto com a minha equipe, a cada semana, escolhemos um tema para investigar e pesquisamos não apenas receitas, mas também ingredientes, utensílios, ideias de mesas, cardápios, sugestões de presente, livros. Tudo que tenha a ver com deixar a vida mais saborosa, em pitadas. Toda semana apresentamos dez *posts* no blog e cinco pílulas no rádio. E as receitas são todas testadas com o método Panelinha, que usa medidas-padrão, ingredientes acessíveis e tem o passo a passo minuciosamente explicado. (É para isso que testamos cada uma das receitas: só assim dá para descrever o pulo do gato e garantir que, em casa, o prato fique igualzinho ao da foto.)

Antes de você dar uma folheada nas próximas páginas, sugiro duas maneiras de usar o livro. Na primeira, você fecha os olhos, se concentra, abre uma página aleatoriamente e a resposta para o que você precisa, acredite, estará lá. *O que faço para o jantar?* Torta, peixe, cordeiro... Pode ser que apareça o suco verde para desintoxicar. Não desanime — e, falando sério, nem trate isso como um sinal, por favor. (Pular refeição, a gente já sabe, é péssimo para a saúde e não emagrece.) Mas brincar de oráculo é uma delícia — às vezes, só o que a gente precisa é de uma inspiração. *O que faço com a minha sogra?* Ops, para a minha sogra?

Nesse caso talvez seja melhor perguntar se ela tem alguma restrição alimentar, antes de consultar o livro.

Já na leitura mais convencional, página por página, você pode embarcar numa viagem comigo. Na hora de selecionar e reorganizar o conteúdo do blog e do rádio para o livro, me deparei com um arco-íris de fotos. Olhando na sequência tudo o que havíamos produzido, não pude deixar de enxergar uma divisão por cores. Fiquei entusiasmada com essa ideia de estruturar o livro de uma forma mais intuitiva e me joguei num processo cromático de juntar as receitas e pitadas em capítulos, cada um de uma cor, cada cor representando uma intenção, uma vontade. São quatro no total.

O primeiro, azul, é para se libertar e viajar na cozinha: receitas de cuscuz para dar um pulo em Marrakesh, ovos Benedict para fazer um brunch com sabores nova-iorquinos, bolinho de chuva para passear no tempo e voltar às férias da infância. No capítulo seguinte vamos fazer uma pequena pausa para reflexão e deixar a cozinha mais verde, a cor do consumo consciente. São receitas enxutas, ótimas para deixar o dia a dia mais saboroso, sem perder tempo na cozinha. Do frango grelhado, mas cheio de sabor, para o jantar da segunda até uma massa rapidíssima com tapenade para a sexta. Ah, e tem um monte de ideias de uso de ervas frescas — elas são um santo remédio contra comida sem sabor.

O passo seguinte nos leva a uma cozinha ensolarada, afetiva; é a vez do capítulo amarelo. Sabe aquelas receitas com jeitão de casa de mãe? Carne de panela, caldo de legumes, bolo gelado de abacaxi... Pois elas também são ideais para aquele almoço de fim de semana com os amigos. É comida que gosta de mesa cheia. Em seguida, abrem-se as cortinas para uma cozinha que mais parece um palco: no capítulo dos vermelhos as preparações são cheias de intensidade, têm um toque de insanidade e pitadas que transformam pratos do dia a dia em comida especial, cheia de charme. Vamos potencializar os sabores: tem salada de feijão com bacalhau, cordeiro assado, banana grelhada com raspas de limão, cominho e sal, pão australiano, até o arroz ganhou ervas e especiarias.

Você vai ver que a estrutura do livro não é nada ortodoxa: tem sobremesa antes do prato principal, drinque depois da entrada — e todas as receitas vêm com sugestão de trilha sonora. Apenas para esclarecer, não estou sugerindo que você sirva o café antes do prato principal dançando chá-chá-chá. Mas, para o livro, achei que essa organização não linear poderia ajudar a quebrar um pouco a rotina. Você nem estava pensando em convidar alguém para jantar, mas viu que o risoto de panela de pressão (que nem estava procurando) é tão surpreendentemente fácil que ficou com vontade de chamar mais gente para dividir a mesa.

A sogra? Seus pais? Seus irmãos? Sempre acho que convido os meus pais para jantar em casa menos do que deveria.

Além de receitas, fotos e pitadas, de vez em quando, você vai topor com umas crônicas — acho que até as minhas crônicas têm nome de comida: *sai um chops e duas crônica bem fritinha*. São textinhos um pouco mais livres e soltos sobre comida, como, por exemplo, a minha relação ritualística com o cardamomo no fim de semana. Oi? Em todas as páginas, em cada uma delas, seja qual for o formato do conteúdo, meu desejo é sempre o mesmo: ajudar você a encontrar uma inspiração para a próxima refeição. E a refeição tanto pode ser um jantar especial, para comemorar os dois — ou vinte — anos de casados, como a variação para o frango grelhado do almoço de hoje. Tudo pensado para quem gosta de comer e cozinhar com estilo, mesmo quando não há muito tempo para ficar na cozinha.

Em tempo: a sogra aqui descrita não se trata da minha sogra, que tem pitadas ótimas e nunca deu um pitaco na vida do casal. No máximo, mas, no máximo mesmo, ela sugeriu um banho-maria na hora da dúvida ou mel na hora da briga. Aliás, olha aí a pitada: se o mel for puro, vai cristalizar; deixe o vidro em banho-maria, na água morna, e ele volta à consistência normal. Está pronto para o uso novamente, sem perder as qualidades nutricionais.

Antes de colocar o pé de volta na cozinha, uma última observação. Este *Pitadas da Rita* é o meu quinto livro. E já são quase duas décadas testando receitas, escrevendo sobre comida, criando conteúdos para outras mídias, dirigindo o site — e agora publicando livros de outros autores com o selo Panelinha. Achei que eu deveria me aventurar um pouco mais com o formato e decidi transformar o preparo do livro num exercício de criatividade, quase uma brincadeira de livre associação. Um livro de receitas organizado por cores, será que vai funcionar? Será que os meus leitores que estão tão acostumados com tudo arrumadinho vão gostar desse jeito não linear de ver o conteúdo? E tem também a linguagem em pitadas, tudo mais enxuto — até uma ou outra preparação simples aparece como se fosse uma receita falada.

Uma coisa é certa: da mesma maneira que quis ousar um pouco com o livro, espero que você também possa se aventurar mais na cozinha. Tomara que este livro inspire você a se arriscar (não com fogo e faca, por favor, apenas com temperos) e que as minhas pitadas ajudem a deixar a cozinha mais fácil — e a mesa mais cheia. Comida saborosa, preparações simples, dia a dia mais saudável e, sempre que der, mesa cheia. Porque o que importa de verdade são as pessoas. Só as pessoas. E comida faz todo mundo mais feliz.

Rita