BOA MESA

POR **FERNANDA LOPES** DA REDAÇÃO

ESCONDIDINHO DE FRANGO E MANDIOQUINHA DO ROMEU, CHEF FELIPE SCHMIDT

Ingredientes

Purê: 3 mandioquinhas grandes; 1 dente de alho; água até cobrir e sal a gosto.
Recheio de frango: 300g de peito de frango desfiado; 1 cenoura pequena ralada; 50g de ervilha; 1/2 cebola picada; 1 folha de louro; 2 colheres de sopa de requeijão cremoso; 1 dente de alho; sal a gosto. **Montagem:** queijo parmesão a gosto.

Preparo

Purê: cozinhe os ingredientes até que estejam macios. Utilize a água do cozimento para dar ponto no purê, batendo com auxílio de uma batedeira ou espremedor de batatas. Acerte o sal se necessário.
Recheio de frango: cozinhe o peito de frango sem pele e sem osso em água com sal e desfie. Refogue a cebola, o alho e a folha de louro em um pouco de azeite e junte o frango já desfiado. Adicione a cenoura ralada, as ervilhas e deixe amornar. Ponha requeijão cremoso, misture e reserve.
Montagem: em uma forma pequena ou recipiente que possa ir ao forno, disponha metade do purê e, por cima, o recheio de frango, espalhando uniformemente. Cubra com mais uma camada de purê e salpique queijo por cima. Leve ao forno para gratinar. Sirva com arroz branco.

ESPAGUETE COM RAGU DE TOSCANA DA MAYA, CHEF HÉLIO MARQUES

Ingredientes

500g de espaguete; 500g de molho de tomate; 6 linguiças toscanas; salsinha a gosto; azeite o quanto baste; 6 dentes de alho e sal a gosto.

Preparo

Cozinhe o espaguete em 5 litros de água fervente com 1 colher de sopa de sal pelo tempo que manda a embalagem. Escorra e reserve. Abra a toscana com a faca, retire a carne e descarte a parte gordurosa. Em uma frigideira, coloque o azeite em fogo médio, acrescente os dentes de alho picados e espere dourar. Adicione a toscana sem gordura e deixe soltinha. Junte o molho de tomate e apure por uns 15 minutos, em fogo baixo. Após o ragu ficar pronto, acerte o sal, acrescente a massa e a salsinha e misture bem. Sirva com parmesão ralado.

ADOBE STOCK

FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

FILÉ À MANUELA, AMÉRICO JUNIOR

Ingredientes

2 pedaços de filé-mignon de 200g cada; 500 ml de molho de tomate; 300g de queijo muçarela; 150g de queijo gorgonzola; 100 ml de creme de leite fresco; 50g de queijo parmesão; farinha de rosca o quanto baste; farinha de trigo o quanto baste; 1 ovo batido com um pouco de água e uma pitada de sal; óleo de soja para fritar (em imersão). **Molho de tomate:** 2 quilos de tomate Débora ou Italiano maduro; 1 talo de salsão; 1 cenoura sem casca; 1/2 cebola; manjericão, alecrim e manjerona (1 ramo de cada); 1 colher de sopa de manteiga; 1 pitada de açúcar e sal o quanto baste.

Preparo

Filé: com uma chapa de aço ou martelo, abra o filé até ele ficar fino e grande. Tome cuidado para não romper a carne. Tempere com sal e passe pela farinha de trigo. Aí, passe pelo ovo. Depois, empane na farinha de rosca. Por último, leve para fritar em óleo quente (180ºC), por imersão, até dourar. Em uma frigideira, ponha o molho de tomate, o creme de leite fresco e leve ao fogo; quando ferver, abaixe o fogo e acrescente, aos poucos, cerca de 100g do queijo gorgonzola até obter um molho alaranjado. Em uma travessa refratária, coloque um pouco do molho no fundo e os filés. Cubra com mais molho, polvilhe o queijo parmesão e finalize com o queijo muçarela e o restante do gorgonzola. Leve ao forno para gratinar e sirva quente com arroz e batata portuguesa. **Molho:** corte os tomates, o salsão, a cebola e a cenoura em cubos. Leve para uma panela, com as ervas e um pouco de água. Deixe cozinhar em fogo baixo até que tudo esteja desmanchando. Vá colocando mais água, se necessário. Bata no liquidificador, coe e leve ao fogo bem baixo por mais 15 minutos. Acrescente a manteiga, a pitada de açúcar e acerte o sal.

++

Receitas de afeto

Chefs de restaurantes locais compartilham delícias que preparam com os filhos no Dia dos Pais, que será celebrado na semana que vem, e falam do elo que têm na cozinha

Nas casas de chefs que comandam cozinhas profissionais movimentadas, as receitas simples ganham um significado especial. Elas são repletas de afeto, porque acabam sendo as preferidas dos filhos e preparadas nos almoços de família, criando lembranças e o elo das crianças com a cozinha e com o alimento.

Os chefs Felipe Schmidt, do Restaurante Da Conceição, Hélio Marques, do Lyon Restaurante, e Américo Junior, da Cantina Babbo Américo, contam como estreitam ainda mais a ligação de carinho por meio da comida e compartilham receitas especiais, que criaram para os filhos.

Américo Junior diz que as filhas Manuela, de 3 anos, e Amélia, de 1 ano e 9 meses, adoram ajudar a preparar o café da manhã. "Elas fazem uma bagunça, se divertem. Eu preparo ovo mexido e coloco um pinguinho de azeite trufado para ter um sabor que só o café da manhã do papai vai ter. Quando elas ficarem mais velhas, vão identificar e ter essa lembrança de casa". Junior, que seguiu os passos do pai, Américo, no restaurante, conta que as meninas também adoram ir à cantina. "Se a gente passa na frente, elas querem entrar para pegar o pãozinho e abraçar o avô. Quando os netos nasceram, criamos pratos em homenagem a eles no cardápio e todos fazem sucesso, como o Filé à Manuela".

Felipe Schmidt comenta que seu filho, Romeu, de 3 anos, adora ajudar na cozinha. Um dos pratos preferidos dele é o escondidinho de frango com mandioquinha. "Desde pequeno, ele é bom de garfo! Gosta das coisas simples, do dia a dia, como arroz, feijão, purê. Dou algumas tarefas para ele ir fazendo enquanto cozinho, para ir tomando gosto pela profissão do pai. Domingo é dia de prepararmos uma fritata no café da manhã. Recheamos com o que temos ali na geladeira e vamos criando novos sabores para ele conhecer".

Hélio se diverte ao falar que a filha, Maysa, de 5 anos, sempre faz charminho para pedir ao pai o prato preferido, "espaguete com linguicinha", e que já ganhou o nome de Macarronada da Maysinha na família. "Ela gosta de cozinhar junto comigo e só pede de presente panelinhas e coisas de gastronomia. Um dos passeios preferidos é ir ao restaurante comigo".

MOMENTO DIVINO

POR **CLAUDIA G. OLIVEIRA** COLABORADORA

Vinho para o papai

Santé! Chegou o mês de homenagem ao nosso pai, aquele que nos inspira diariamente e que nos ensina os melhores valores da vida. Para o próximo domingo, data tão especial, destaco algumas indicações de vinhos e você pode optar pela que mais se adaptar ao paladar do seu paizão. Comemore com estilo! E, antecipadamente, um feliz Dia dos Pais!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR/ @CLAUDIAENOAMIGOS

PROVEI E INDICO

Porta da Ravessa Reserva Tinto 2020, Alentejo, PT (6 meses em carvalho francês)
Uvas: Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet.
Cor: rubi intenso (13,9º GL). **Nariz:** amora em compota, notas de baunilha e nuances de tabaco. **Boca:** seco, volumoso, equilibrado com taninos elegantes, longo. **Preço:** R$ 139,00 - *@porta_da_ravessa, @adegaderedondo e @vinhos.pt*

Quinta dos Avidagos Além Tanha, Douro, PT (Enólogo do ano 2022: Rui Cunha / 12 meses em carvalho)
Uvas: Touriga Nacional e vinhas velhas (Tinta Amarela, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca, Tinta Carvalha, Sousão). **Cor:** rubi intenso (14º GL). **Nariz:** floral, frutas vermelhas e negras maduras, ervas, especiarias. **Boca:** seco, acidez ótima, taninos macios, refinado, algo terroso e final frutado. **Preço:** R$ 228,00 - *@abbowinefoods*

Valduga Terroir Exclusivo Marselan 2020, Serra do Sudeste Gaúcho, BR (8 meses em carvalho francês / 12 meses engarrafado na cave - safra 2020 premiada na Inglaterra/bronze, França/ouro e Espanha/ouro)
Uva: Marselan, resultado do cruzamento de Cabernet Sauvignon e Grenache. **Cor:** rubi intenso com tons violáceos (14ºGL). **Nariz:** frutas vermelhas, couro, especiarias. **Boca:** seco, volumoso, taninos aveludados e toque defumado. **Preço:** R$ 149,00 - *loja.famigliavalduga.com.br* e @casavalduga

Bouchon País Salvage 2022, Valle del Maule, CL (Enólogo Christian Sepúlveda /8 meses em tanques de concreto)
Uva: País cultivada sem condução, chega a atingir cinco metros de altura. **Cor:** rubi com violáceo (12º GL). **Nariz:** morango, cereja, toque de canela, notas terrosas e herbácea. **Boca:** seco, fresco e leve, taninos finos, todos os aromas em boca. **Preço:** R$ 138,60 na World Wine - *www.worldwine.com.br* e *@worldwine*

Becas Reserva Carménère 2021, Vale Central, CL
Uva: Carménère (13º GL). **Cor:** rubi intenso com violáceo. **Nariz:** frutas vermelhas frescas e notas de especiarias. **Boca:** seco, frutado, taninos presentes e macios, despretensioso. **Preço:** R$ 62,00.
O Becas também é vendido em lata.
loja.famigliavalduga.com.br e *@domnowines*

Brunel De La Gardine 2021, AOC Côtes du Rhône, FR
Uvas: Grenache, Mourvèdre e Syrah (14º GL). **Cor:** rubi média intensidade com violáceo. **Nariz:** frutas vermelhas, notas florais e terrosas, pimenta. **Boca:** seco, frutado, refinado, taninos sedosos e persistente. **Preço:** R$ 127,90 na Enoteca Decanter Santos - *@enotecadecantersantos*

++++++++++++++++++++++++++

CLAUDIA G. OLIVEIRA
É SOMMELIÈRE