

**Bolo da Madre**

A rede Bolo da Madre abriu uma loja em Santos, à Rua Cons. Ribas, 345. Famosa por seu Bolo de Sonho (R\$ 39) tem outras especialidades como tradicionais de fubá, cenoura, chocolate (R\$ 15) ou inusitados como de gengibre, pamonha, mandioca, mel e maçã ou salgado de queijo (R\$ 22). Funciona de segunda a sábado, das 9h às 19h.



# Boa mesa

Dicas + Receitas + Histórias + Tendências + Ingredientes

## Ceia nacional

Com o dólar nas alturas, ingredientes brasileiros devem ser a estrela da ceia

DA REDAÇÃO

Com o dólar em alta, melhor opção para a ceia não pesar no bolso é escolher produtos nacionais ou que estejam na época. O chef Danilo Nascimento, do Mendes Plaza Hotel, criou um cardápio sofisticado, mas que utiliza ingredientes mais em conta. É o caso do vinagrete de feijão fradinho com queijo coalho, que lança mão de produtos brasileiros e dá um toque de chef ao jantar. O peru assado ao molho de laranja com uma massa recheada de queijo Minas e maçã tem criatividade e é feito com o peito do peru. Se

### Destaque

**A sommelier Claudia Oliveira, consultora do Boa Mesa, dá sugestões de vinhos para harmonizar com as receitas dessa edição.**

preferir, pode fazer com frango, que dá resultado similar. Arabanada, um clássico, ganha outros ares com a musse de paçoca e o caramelo salgado. Para fechar com classe.



FOTOS ALEXSANDER FERRAZ



### Vinagrete de feijão fradinho com legumes e crocante de queijo coalho

**Ingredientes:** **vinagrete:** 250g de feijão fradinho; 20g de pimentão vermelho; 20g de pimentão verde; 20g de pimentão amarelo; 40g de cebola; 50 ml de vinagre de vinho branco; 50 ml de azeite extravirgem; coentro e sal a gosto. **Legumes:** 30g de quiabo; 30g de maxixe; 15g de rabanete; 30g de batata doce; azeite extravirgem; lâminas de pimenta dedo-de-moça a gosto e sal a gosto. **Redução de vinho:** 500 ml de vinho do Porto.

**Preparo:** **vinagrete:** em uma panela aberta cubra o feijão verde com água e cozinhe até ficar ao dente. Misture com todos os ingredientes cortados em cubinhos e reserve em lugar refrigerado. **Legumes:** cozinhe o quiabo, maxixe e a batata doce (todos no seu tempo). Após cozidos tempere com sal, azeite e leve para assar até dourar. O rabanete e a pimenta irão finalizar o prato. **Redução de vinho:** em uma frigideira, coloque 500 ml de vinho do porto em fogo baixo até que reduza e adquira uma textura mais encorpada. **Montagem do prato:** escorra o vinagrete para que não tenha excesso de umidade e monte no centro do prato. Coloque os legumes assados de forma harmônica, acrescente o queijo coalho, os rabanetes e a pimenta. Finalize com a redução do vinho riscando o prato.



**Harmonização:** Basiliun - Terre dei Portali 2014 IGP Basilicata, IT  
**Uva:** Greco 60% e Fiano 40%.  
**Cor:** amarelo palha brilhante.  
**Nariz:** frutas cítricas, tangerina e cidreira.  
**Boca:** seco, fresco e potente, sintonia perfeita com 12,5° GL e acidez, austero e longo.

R\$ 69,00, NA VAN GOGH PIZZARIA.

### Peru assado ao molho de laranja com Sfogliati bicolor recheado de queijo minas e maçã

**Ingredientes:** 2 peitos de peru; 200 ml de suco de laranja; 50 ml de mel; 20g de amido de milho; massa fresca bicolor para lasanha (pré-cozida); 1 maçã verde em lâminas; 150g de queijo Minas; sal a gosto e azeite extravirgem.

**Preparo:** tempere o peito de peru com sal e azeite extravirgem e leve para assar. Se preferir, pode assar o peru inteiro e retirar o peito para

a receita ou comprar somente o peito. Na frigideira coloque o suco de laranja, o mel e o amido aos poucos e mexendo sempre (se ficar pedaços de amido peneire). Passe levemente as lâminas da maçã no açúcar e grelhe. Acrescente o queijo minas e reserve. Abra a massa, recheie com a mistura e feche a massa em trouxinhas. A seguir, cozinhe a massa submersa na água quente com azeite (sem

ferver) em uma frigideira em fogo baixo, com cuidado para não abrir as trouxinhas, por aproximadamente 3 a 4 minutos. **Montagem do prato:** monte 4 trouxinhas de sfogliati, disponha o molho de laranja no meio e o peito de peru em cima no molho. Decore com minibrotos e sirva quente.

**Dica:** se quiser, pode fazer com peito de frango.

**Harmonização:**

Herdade da Pimenta, Pimenta Preta 2014, Alentejo, PT  
**Uva:** Aragonês, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet e Trincadeira.  
**Cor:** Rubi brilhante intenso com toque violáceo (estágio em carvalho).  
**Nariz:** flores, frutas vermelhas e cerejas, toque tostado.  
**Boca:** seco, corpo médio, excelente acidez integrada aos 13,6° GL e aos taninos macios com final doce.



R\$ 65,80, NA PETIT VERDOT.

### Rabanada com paçoca e caramelo salgado

**Ingredientes:** **rabanada:** 4 fatias de pão francês; 2 ovos batidos; 2 xícaras de leite ou o suficiente para banhar os pães; meia lata de leite condensado a gosto; canela em pó; açúcar o suficiente. **Caramelo salgado:** 230g de chocolate branco; 100 ml de chantilly; 2 colheres de creme de leite e flor de sal a gosto. **Musse:** 200g de creme de leite; 200g de leite condensado; 100g de chocolate branco derretido; 100g de gelatina sem sabor e 10 paçocas trituradas.

**Preparo:** **rabanada:** misture o leite condensado ao leite. Mergulhe as fatias de pães na mistura do leite, Passe-os nos ovos batidos com uma pitada de canela e leve para fritar. Após dourar, retire e passe rapidamente em uma mistura de canela com açúcar. Reserve. **Musse:** bata por 5 minutos o creme de leite com leite condensado, a paçoca e o chocolate branco já derretido. Depois, acrescente a gelatina já hidratada (conforme instrução da embalagem) e bata mais 1 minuto. **Caramelo:** em uma assadeira asse

o chocolate a 90° por 10 minutos ou até dourar levemente. Numa panela, aqueça o chantilly juntamente com o creme de leite e em seguida adicione o chocolate assado, misturando bem até que esfrie formando um creme liso. **Montagem:** coloque o mousse de paçoca harmonicamente com a rabanada no prato e acrescentar o caramelo. Finalize com a flor de sal em cima do caramelo.

**Harmonização:**

Aurora Espumante Moscatel Rosé, Serra Gaúcha, Bento Gonçalves, RS  
**Uva:** Moscato Hamburgo e Moscato Bianco.  
**Cor:** salmão com boa espuma, boa perlage bolhas numerosas.  
**Nariz:** floral e frutado rementendo ao doce.  
**Boca:** doce equilibrando acidez e 7,5° GL, leve e refrescante.



R\$ 26,45, NO SITE WWW.VINHOSEVINHOS.COM

