Receita para preparar a quatro mãos

Chef Fabio Leal, da Mascarpone Escola de Sabores Gourmet, ensina a fazer um menu completo e leve para celebrar a data romântica

FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

Arroz de tamboril

Ingredientes: 600g de peixe tamboril ou outro com carne firme; 100 ml de azeite; 1 cebola grande picada; 3 dentes de alho picados; 1/2 pimentão vermelho em tiras; 2 tomates maduros; 1 colher (sopa) de molho de tomate; 200g de arroz branco; 200g de camarão; 40g de manteiga; o quanto baste de sal; o quanto baste de pimenta branca moída; coentro, hortelã e salsinha agosto.

Preparo: corte o pescado em cubos e cozinhar na água. Reserve a água. Refogue, no azeite, cebola, alho, coentro e sal. Quando a cebola estiver murcha, acrescente o pimentão, tomate e pimenta (opcional). Quando a cebola estiver translúcida, junte ao refogado o pimentão em tiras, o tomate em cubos e a pimenta picada, envolvendo bem os ingredientes. Refogue o arroz nos temperos, acerte o sal e coloque a água reservada, aos poucos. Quando a água estiver quase evaporada, acrescente o pescado e os camarões. Finalize com a manteiga e a hortelã picada.

Miniabóbora com recheio de camarão

Ingredientes: 2 miniabóboras; 200g de camarão limpo; 1 tomate bem picado; 1/2 cebola bem picada; 1 colher (sopa) de manteiga; 1 colher (sopa) de molho de tomate; 1/2 caixinha de creme de leite fresco; 1 colher (sopa) de catupiry; queijo permesão ralado; sal; pimenta-do-reino e salsinha a gosto.

Preparo: corte a tampa das abóboras e retire o miolo e as sementes. Cozinhe com água e sal até amaciar. Doure a cebola na manteiga. Junte os camarões e refogue rapidamente. Junte o tomate e deixe reduzir a água. Acerte o sal, acrescente o molho de tomate e o creme de leite. Desligue e acrescente o catupiry sem fogo, somente com a temperatura do cozimento. Recheie as abóboras, polvilhe queijo parmesão e leve ao forno para gratinar.

Cheesecake de Capuccino

Ingredientes: **massa:** 1 colher de chá de canela em pó; 2 xícaras de biscoito maisena; 5 colheres de sopa de manteiga. **Recheio:** 1 envelope de gelatina em pó sem sabor; 2 xícaras de leite; 4 colheres (sopa) de capuccino em pó; 200 ml de creme de leite fresco; 1 xícara de ricota amassada. **Cobertura:** 2 colheres (sopa) de manteiga; 3 colheres (sopa) de chocolate em pó e 2 colheres (sopa) de açúcar.

Preparo: **massa:** coloque os biscoitos no liquidificador e bata até virar uma farofa. Junte, então, a manteiga e a canela. Forre com a massa o fundo de uma forma com fundo removível com 23 cm de diâmetro. Leve à geladeira por 30 minutos para ficar firme. **Recheio:** hidrate a gelatina conforme manda a embalagem. No liquidificador, junte todos os ingredientes e a gelatina hidratada e bata bem. Coloque sobre a massa e leve para gelar por pelo menos 4 horas. **Cobertura:** em uma panela junte os ingredientes e leve ao fogo por 1 minuto. Na hora de servir coloque a calda por cima.

FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

Sushis diferenciados, criados pelos donos também estão no menu...

...da nova casa, que fica na Rua Tolentino Filgueiras

Seu Miyagi abre nova unidade no Gonzaga

DA REDAÇÃO

Sucesso no bairro da Pompeia há quatro anos, o restaurante oriental Seu Myiagi inaugura hoje sua segunda unidade, agora no Gonzaga, no local onde funcionava o Lion Gastronomia.

Com 120 lugares, o Seu Myagi do Gonzaga terá decoração diferenciada, mais moderna e colorida, mas mantendo os grafites do Shesko, como na Pompeia, remetendo ao Japão e ao nome da casa, uma homenagem ao mestre do Karatê Kid. No piso superior, uma varanda e, no térreo, um jardim prometem atrair muita gente no verão. A casa tem ainda um sushi bar amplo e separado.

Segundo os jovens proprietários, Guilherme Karaoglan, Fabio Zaanotto e Pablo Reis, a proposta é manter a mesma característica da unidade da Pompéia: na hora do almoço o Teishoku (executivo) e também o festival executivo.

À noite, os festivais, todos com a sobremesa incluída. As promoções e preços serão os mesmos: festival masculino (R$79,90) e feminino (R$74,90); segundas e terças (R$135,90, o casal).

Na Quarta-feira das Amigas, a mesa com três ou mais mulheres, fica R$62,90 por pessoal com petit gateau incluso e Double Sakerita.

SERVIÇO: SEU MIYAGI GONZAGA (RUA TOLENTINO FILGUEIRAS, 16, GONZAGA, SANTOS). FUNCIONAMENTO: DE SEGUNDA A SÁBADO, DAS 11H ÀS 15H E DAS 19H À 0H.

Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE

Top Ten: os melhores da ExpoVinis 2017

Santé! Expovinis Brasil é a principal feira de vinhos da América Latina a persistir em meio ao atual cenário econômico. O grande evento reuniu profissionais e consumidores entre os dias 6 e 8 desta semana.

O Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin) trouxe grandes e pequenos produtores nacionais. Portugal, Itália, Espanha, Eslovênia, Reino Unido, Grécia, França, Alemanha, Chile, Uruguai, Argentina, Nova Zelândia e outros, apresentaram grandes rótulos em espaços próprios ou ainda nos stands das diversas importadoras que lá se encontravam.

Destaco que esta edição fluiu muito melhor que as anteriores, podia-se, por exemplo, caminhar com tranquilidade pelos corredores de acesso aos produtores, parabéns à organização que proporcionou um andamento correto e de qualidade, indubitavelmente.

O concurso Top Ten elege os 10 melhores vinhos da feira e já se consagrou no momento mais esperado do Expovinis Brasil. O concurso indica os melhores rótulos da feira em dez categorias: Espumante Nacional, Espumante Importado, Branco Nacional, Branco Importado, Rosado, Tinto Nacional, Tinto Novo Mundo, Tinto Velho Mundo (dividida nas subcategorias Península Ibérica e Itália, França, entre outros) e Fortificados e Doces.

O renomado crítico e consultor Jorge Lucki, único membro brasileiro da tradicional Académie Internationale du Vin, presidiu o júri do concurso e participou da avaliação, que funciona como um guia para os consumidores e profissionais que visitam a feira.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

CONFIRA OS ELEITOS

Espumante Brasileiro: Peterlongo Elegance BR
Produtor: Vinícola Peterlongo.
Preço: R$ 150.

Branco Brasileiro: Don Guerino Sinais Sauvignon Blanc 2017 BR
Produtor: Vinícola Don Guerino.
Preço: R$ 39.

Rosado: Chiaretto 2015 IT Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera
Importador: Galeria dos Vinhos.
Preço: R$ 117.

Tinto Novo Mundo: Carvalho Vino Km 0 CL Cab.Sauvignon, Carménère, Syrah
Importador: Mundial Imp. e Exp.
Preço: R$ 250.

Tinto Velho Mundo II: Château Fleur Cardinale Grand Cru Classé 2007 Cab. Franc e Sauv. Merlot
Importador: Casa Flora.
Preço: R$ 450.

Espumante Importado: Gramona La Cuvee Reserva Brut 2012 ES
Importador: Casa Flora.
Preço: R$ 150 a R$ 200.

Branco Importado: Clearview Chardonnay Reserve 2014 NZ
Importador: Premium.
Preço: R$ 511,65.

Tinto Brasileiro: Syrah Speciale 2015 BR
Produtor: Casa Verrone.
Preço: R$ 94.

Tinto Velho Mundo: Manzwine Pomar do Espírito Santo Cheleiros PT
Importador: All Wine e Lusitanos Brands.
Preço: R$ 170.

Fortificados e Doces Porto Messias 10 Anos Portugal
Importador: Casa Flora.
Preço: R$ 210.