

FALE COM A GENTE!

Editor: Fernanda Lopes
E-mail: boamesa@atribuna.com.br
Telefone: 2102-7563

Encontro de Criadores

Gastronomia, comida, diversão e arte é o tema do bate-papo em que a editora Fernanda Lopes participa domingo, 14h3,0 no Espaço Plataforma (Al. Ari Barroso, 100, Ilha Porchat). De graça.

BOA MESA

Junho é mês de festa, copa e romantismo

É tempo de arraial, de se reunir para assistir aos jogos da Seleção e ainda para planejar um jantar de Dia dos Namorados

DA REDAÇÃO

Em junho tudo é festa. É o mês dos namorados, das simpatias casamenteiras, das quadrilhas, das festas de São João e do Dia dos Namorados. Para entrar no clima, receitas que unem o clima de arraial com o romantismo da data.

Esse ano ainda temos Copa

do Mundo, então essas dicas também são ótimas para reunir os amigos e assistir às partidas na Rússia, muitas na hora do almoço.

As cestinhas de queijo são feitas com pré-mistura para fondue de queijo. Os palitos de frango ficam deliciosos com o molho de pasta de amendoim.

Os dois podem ser feitos com antecedência e servidos na hora. No caso dos espetinhos, esquentando rapidamente na chapa ou deixe o molho pronto e coloque o franginho da chapa, grelha ou frigideira na hora. No Blog Boa Mesa (www.tribuna.com.br/blog-boamesa), veja mais receitas.

CESTINHAS DE QUEIJO

Ingredientes: 1 rolo de massa de pastel (250 g); 1 colher (sopa) de manteiga com sal; 1 lingüiça defumada fininha cortada em 4 e em fatias de 0,5 cm; 1 embalagem de preparo para fondue de queijo; 1 tomate sem sementes em cubos 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado; sal, pimenta e noz-moscada ralada a gosto.

Preparo: abra o rolo de pastel e, com o auxílio de um cortador redondo (7,5 cm de diâmetro), corte discos de massa. Vire forminhas de petit gateau (3,5 cm base x 6 cm de altura) com a base para cima e apóie sobre cada uma 1 disquinho de massa, apertando suavemente de modo a formar cestinhas. Leve para assar em forno preaquecido (180°C) por 7 minutos, ou até que fiquem assadas, mas sem dourar. Enquanto isso derreta a manteiga e doure a lingüiça até ela ficar crocante. Reserve. Misture o fondue com o tomate, a lingüiça e o cheiro-verde e tempere com pimenta do reino e noz-moscada a gosto.



ESPETINHO DE FRANGO COM AMENDOIM

Ingredientes: 1/2 xícara de óleo; 2 colheres (sopa) de suco de limão; 2 colheres (sopa) de molho de soja; 2 dentes de alho amassados; 1 colher (sopa) de gengibre fresco ralado; 1 colher (chá) de cominho moído ou curry em pó; 1 colher (chá) de açúcar mascavo; 1 pitada de molho de pimenta; 700 a 800g de filé de frango cortado em tiras de 12 x 3 cm; Para o molho: 1/2 xícara (125 ml) de caldo de galinha ou água; 5 colheres (sopa) de manteiga de amendoim (peanut butter); 1 colher (sopa) de molho de soja (uso light); 1 colher (sopa) de suco de limão.

Preparo: **faça o marinado:** em uma vasilha de vidro ou cerâmica, misture bem o óleo, o molho de soja, o alho, o gengibre, o cominho, o açúcar e a pimenta. Adicione os pedaços de frango e misture para que fiquem bem envolvidos no tempero. Cubra com filme plástico e deixe marinar por até 1 hora em temperatura ambiente ou leve à geladeira por 2 horas ou de 1 dia para o outro, virando de vez em quando. Traga à temperatura ambiente 30 minutos antes de grelhar. **Molho:** em uma panelinha, coloque todos os ingredientes do molho e misture. Leve ao fogo moderado e deixe ferver, mexendo sempre, por 2 minutos, até formar um molho cremoso e macio. Remova do fogo e deixe de lado. Em uma travessa com bastante água, mergulhe os palitos de bambu por 2 a 30 minutos (esse procedimento



evita que eles se queimem quando estão assando). Enquanto isso, com um pincel, unte com óleo a chapa de grelhar e leve-a ao fogo moderado. Montagem: escorra a água dos palitos. Remova os pedaços de frango do marinado e seque-os com papel toalha. Espete uma tira em cada um espeto. Coloque os espetinhos de frango na grelha quente e deixe-os dourar por 3 a 5 minutos de cada lado. Sirva logo acompanhado com o molho. Reaqueça o molho, se necessário, adicione um pouquinho de leite de coco, caldo de frango ou água quente. Sirva logo com os espetinhos. Decore a gosto com cebolinha verde e pimenta dedo-de-moça picadinha.

Momento DiVino



CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Splendid Rosé, Provence, R\$ 87,80; Terranoble Gran Reserva Chardonnay 2016, R\$ 154,40; De Martino Gallardia Old Vine White 2017, R\$ 96,30; Armani Sauvignon 2016, Vêneto, R\$ 105,20

Wine Day Decanter 2018

Santé! Estar na concessionária da BMW Osten, em São Paulo, entre carros e vinhos foi bastante peculiar. O Wine Day Decanter, ofereceu rótulos do Velho e Novo Mundo e a presença de produtores chilenos. Do Vale do Alto Maipo, Don Gonzalo Guzman, da Viña El Principal, apresentou seus rótulos premiados. Tim Atkin, crítico inglês e master of wine pontuou o Memórias 2014, Maipo (R\$ 297) com 90 pontos e o El Principal (R\$ 781,90), com 94 pontos. Ambos excepcionais.

Do Vale de Casablanca, vinhedo El Algarrobo, Gonzalo Badilla, diretor da Terranoble, apresentou o Gran Reserva Chardonnay 2016 (R\$ 154,40), fermentado em óvulo de concreto, resultando em ótima acidez e mineralidade, 13,5° GL e passagem em carvalho de segundo uso. Bem extraído, mas muito refrescante. Do Valle do Maule, o Gran Reserva Carignan 2015 (R\$ 154,40) fez sucesso.

Da De Martino, Cristian Castro, diretor de exportação, me

AGENDA

■ 8 a 10/6, 13h - Vinhos de Portugal, no JK Iguatemi, SP (84 produtores e 600 rótulos) Ingressos: <https://oglobo.globo.com/projetos/vinhos-deportugal/sp.html>.

■ 15/6, 20h - Wines of Chile faz a Batalha de Sommeliers. Preço: R\$ 55 com direito a degustação de 35 vinhos e bufê. Bar de Cima (Tel. 11 32537052).

encantou com o Gallardia Old Vine White 2017 (R\$ 96,30) um assemblage 70% Moscatel e 30% Corinto (uva grega). A Moscatel desenvolve todo o potencial aromático enquanto a Corinto perfaz acidez e frescor nesse vinho agradável e saboroso. O emblemático De Martino Armida 2007 (R\$ 554,40) se destacava até por seu histórico, afinal, foi o primeiro Carménère chileno.

Da Villard, o proprietário e enólogo, Jean Charles me serviu toda a gama e distingo o Tana-

gra Syrah 2009 (R\$ 336,60), evoluído com aromas complexos. O L'Assemblage Gran Vin 2015 (R\$ 146,20) é mescla de uvas de vários terroirs: Cabernet Sauvignon (Maipo), Syrah (Casablanca), Petit Verdot (Colchagua), Mourvèdre e Grenache (Itata). Amora, cassis, gresselha, alcaçor, chocolate e menta são perceptivos também na boca.

Pierre Labet, que assina o icônico Château de La Tour, Clos Vougeot, Bourgogne, agora produz na Provence. Degustei seus espumantes Vin Mousseux de Qualité, Joseph Vallet Splendid. O Splendid Blanc de Blanc Brut, Provence, (R\$ 81,30), muito intenso e agradável e o Splendid Rosé, Provence, (R\$ 87,80), Grenache e Cinsault, 11,5° GL. Cor salmão. Bolhas finas e persistentes. Nariz de cerejas e framboesas, rosas e mineral. Seco, refrescante, leve e floral.

Uma tentação a infinidade de vinhos do Velho Mundo. Me chamou a atenção o branco

Valentini Trebbiano d'Abruzzo 2012, Abruzzo, (R\$ 975). Fresco, mineral e impecável.

Novidade foio Armani Sauvignon 2016, Vêneto (R\$ 105,20). Cor palha claro e límpido. Aromas intensos de frutas tropicais e ervas frescas. 12,5° GL. devida-

mente equilibrados com frescor e fruta. Do Piemonte a Araldica apresentou o Fazzoletto Barbera Passito 2016 (R\$ 108,70). Com três estampas diferentes no rótulo, esse Barbera d'Asti de 14° GL libera aromas de fruta vermelha e negra com to-

que apimentado. É seco, frutado com tanino fino e boa acidez. Da França saliente o Domaine Paul Mas com o vinho Mas de Mas 2015, Corbières (R\$ 129,30). De videiras antigas de Syrah, Grenache e Carignan. Poderoso, guarda aproximada de 10 anos.

Finalmente, do produtor Pierre Meurgey, o Ernest Meurgey-Perron Bourgogne Pinot Noir 2016 (R\$ 151,50). Apenas 20% amadurece em barricas francesas por 9 meses para em seguida ser engarrafado. Cor rubi, aroma de frutas vermelhas e especiarias. Seco e integrado, é redondo com tanino sedoso. Agradeço a acolhida da Decanter e a bela organização de Fernanda Fonseca! Até a próxima taça.

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Pizza Sardenha

Confit de Tomate Temperado com Alho, Manjerição e Gorgonzola

Av. Ana Costa, 404 - Gonzaga - Santos
Delivery: 3302.0951 ou pelo

CANTINA
Babbo Americo