

Receitas para fechar junho

Hoje é Dia de São Pedro e com o fim de semana chegando, que tal montar um arraial?

DA REDAÇÃO

Hoje é Dia de São Pedro e véspera do fim de semana. Data perfeita para montar um arraial tradicional. E como junho está terminando vamos aproveitar. Afinal, essa é a melhor época do ano para comilança: inverno e tempo de festa junina.

Para decoração da mesa, abuse da palha e de tecidos como chita. Eles podem inclusive serem cortados em formato de badeirinhas coloridas.

Os chapéus caipiras servem de tigelas para colocar os quitutes. Basta colocar um tecido colorido dentro. Amarre paus de canela com barbantes para preencher a mesa. Também distribua pipocas para enfeitar. A toalha deve ser bem colorida.

Imagens religiosas e fitas de Nosso Senhor do Bonfim também podem arrematar a decoração temática.

Porém, o principal são os comeres e bebês. Aqui, damos quatro receitas deliciosas e que são ideais também de petisco para os jogos da Copa.

QUICHE DE MILHO VERDE



Ingredientes: **massa básica:** 2 xícaras de farinha de trigo; 1 pitada de sal; 125 g de manteiga gelada cortada em pedacinhos. Para o recheio: 3 ovos grandes; 1/2 cebola cortada; 1 colher (sopa) de farinha de trigo; sal a gosto; 3 colheres (sopa) de manteiga derretida; 1 xícara de creme de leite ou leite integral; 2 xícaras de milho verde em conserva escorrido; 4 fatias de presunto cru, cortadas em tiras e fritas (para decorar).

Preparo: **massa:** misture a farinha, o sal e a manteiga com a ponta dos dedos, até formar uma farofa. Acrescente 1/2 xícara de água gelada aos poucos, até que a massa fique homogênea. Deixe na geladeira, coberta com filme plástico, por 15 minutos. Abra a massa e forre a forma. Depois de recheadas e assadas, as quiches podem ser embaladas frias em filme plástico e congeladas na própria forma (se for refratária). Na hora de servir, leve ao forno moderado (180 °C), preaquecido, por dez a 15 minutos. Para saber se a quiche está

assada, abra o forno e, com cuidado, balance ligeiramente a forma. Se o recheio estiver um pouco mole no centro e mais firme nas laterais, ela está pronta. Recheio: prepare a massa básica e forre com ela uma forma quadrada ou redonda, própria para quiche, de 28 cm de diâmetro. Fure a massa com um garfo e leve ao forno moderado (180 °C) por 20 ou 30 minutos ou até ficar firme, sem dourar. No processador, misture bem

os ovos, a cebola, a farinha e o sal. Bata até a cebola ficar bem picadinha. Adicione a manteiga e o creme de leite e bata rapidamente. Transfira para uma tigela, acrescente o milho e misture. Despeje sobre a massa pré-assada. Leve de volta ao forno por 40 ou 50 minutos ou até o recheio começar a estufar e dourar. Retire, desenforme e decore com as tirinhas de presunto e sirva quente ou morna.

DADINHO DE TAPIOCA



Ingredientes: 500g de tapioca granulada; 500g de queijo coalho ralado; 1 litro de leite integral; 500ml de óleo (da sua preferência) e sal a gosto (mas tome cuidado que o queijo é salgado); pimenta-do-reino preta (moída na hora) a gosto e ½ xícara de chá de geleia de pimenta.

Preparo: coloque a tapioca em uma tigela grande. Leve o leite para ferver. Despeje o leite fervente por cima da tapioca. Tempere com sal e pimenta. Mexa até a mistura ficar cremosa.. Quando estiver morna acrescente o queijo coalho ralado. Mexa até incorporar. Despeje na forma retangular. Cubra com um plástico e leve para a geladeira por aproximadamente 2 horas. Desenforme essa mistura e corte em cubos (ou dadinhos). Coloque o óleo em uma frigideira grande e aqueça. Quando estiver quente frite os dadinhos, aos poucos. Escorra em uma grade. Sirva acompanhados de geleia de pimenta. Rendimento: aproximadamente 60 dadinhos.

PÉ-DE-MOLEQUE

Ingredientes: 500g de amendoim sem casca; 3 xícaras (chá) de açúcar; ¼ de xícara (chá) de suco de gengibre (1 pedaço grande); 1/2 lata de leite condensado; manteiga o quanto baste.

Preparo: coloque o amendoim em uma forma e leve ao forno médio para torrar. Enquanto o amendoim torra, faça o suco de gengibre: rale e passe em uma peneira. Em uma panela coloque o açúcar, leve ao fogo baixo, e espere começar a derreter no centro e laterais para poder começar a mexer. Mexa incorporando o açúcar ao caramelo aos poucos. Quando estiver derretido e dourado, acrescente o leite condensado e o suco de gengibre. Mexa até a mistura ficar bem homogênea (poucos minutos). Coloque o amendoim e misture até incorporar totalmente. Espalhe um pouco de manteiga em uma superfície de mármore. Coloque o pé-de-moleque



às colheradas. Deixar esfriar para servir.

Dica: para o pé-de-moleque ficar mais durinho (e menos puxa-puxa) acrescente 2 colheres de café de

bicarbonato de sódio à receita. Nesse caso coloque ele junto com o leite condensado. O amendoim pode ser o torrado e salgado. O sabor salgado cria um contraste interessante com a receita doce.

QUENTÃO



Ingredientes: 2 xícaras de chá de cachaça; 2 xícaras de chá de água; 1 xícara de chá de açúcar; casca de 1/2 laranja; casca de 1/2 limão; 1 pedaço de gengibre fatiado; 1 pedaço de canela em pau e 2 cravos da Índia.

Preparo: derreta o açúcar em fogo baixo. Junte a água e leve para cozinhar, em fogo baixo, até o caramelo dissolver completamente. Junte as cascas de laranja, limão, as fatias de gengibre, a canela e os cravos. Cozinhe em fogo baixo por 15 minutos. Desligue o fogo e junte a cachaça. Sirva morna. Rendimento: 16 porções

Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE

Gran Tasting 2018 – Grand Cru Importadora

Santé! Foi num espaço monumental de alvenaria, tijolos aparentes, três enormes chaminés, pé direito altíssimo com imensas caldeiras, conhecido como Casa Das Caldeiras, que a Grand Cru Importadora reuniu seus convidados em torno do vinho.

O edifício fabril da década de 1920, foi construído para abrigar caldeiras produtoras de energia no parque industrial das Indústrias Reunidas Francisco Matarazzo, em São Paulo. Tombado, o lugar hoje é palco para grandes eventos.

E, neste inusitado complexo industrial, a importadora apresentou mais de 100 rótulos servidos em estações temáticas e com a presença de alguns produtores.

Eu fiquei impressionada com a criação da enóloga Daniela Salinas, que atua na chilena Morandé Adventure, antiga House Casal del Vino. Daniela me serviu o Tirazis Syrah 2013, elaborado a partir de uvas cultivadas no frio Valle de Casablanca, vinificadas em ovos de cimento, com amadurecimento de 12 meses em carvalho francês. É a mais pura expressão do terroir.

Entre os vinhos de autor destaque o laranja Re Enredo 2015 R\$ 574,90(Gewürztraminer e

AGENDA

A Miolo abre inscrições para o Projeto Winemaker, que forma enólogos amadores. Informações e inscrições pelo e-mail winemaker@miolo.com.br ou pelos telefones (54) 2102-1553 e (54) 9 81141155. O contato deve ser feito com Vanessa Belatto.

Riesling), do grande Pablo Morandé, Bodegas RE. A vinícola surgiu sob conceitos de reinventar, revolucionar, redescobrir vinhos. Os laranjas são vinhos feitos a partir de uvas brancas, fermentados com a pele, como nos tintos, resultando na maior complexidade. De cor alaranjada, tem aromas de rosas, maçã verde, gengibre, lichia, ameixa e tangerina. É seco, mineral, refrescante e seus taninos são macios. Apaixonante!

Da Puglia degustei o interessante San Marzano Tramari Rosé 2017 R\$ 84,90. A uva Primitivo reina absoluta nesse caldo de cor salmão que remete aos provençais. Entretanto seus aromas e sabores levam à peculiaridade da uva, como cereja, morango e framboesa. Acidez equilibrada, delicioso e refrescante.

PROVEI E INDICO

Morandé Adventure Tirazis Syrah 2013 CL R\$ 239,90	San Marzano Tramari Rosé 2017 IT R\$ 84,90	Allegri Valpolicella DOC 2017 IT R\$ 129,00	Allegri Palazzo De La Torre 2014 IT R\$ 199,00	Humberto Canale Pinot Noir 2016 AR R\$ 79,90	Zuccardi Q Tempranillo 2014 AR R\$ 154,90

Sob o comando do sommelier Massimo Leoncini, a italianaíssima Allegri, leia-se quatrocentos anos de know-how, apresentou rótulos numa aula exclusiva. Localizada no Vêneto, Valpolicella quer dizer região de muitas cantinas onde as autóctones Corvina Veronese, Rondinella, Molinara e Oseleta são cultivadas. Allegri Valpolicella DOC 2017 (R\$ 129,00) é leve saboroso. Allegri Palazzo De La Torre 2014 (R\$ 199,00)

conta com 5% de Sangiovese e revela grandeza no nariz e boca. Ênfase para frutas negras e especiarias após passagem em carvalho, taninos macios, vinho! Allegri La Grola Rosso Veronese IGT 2014 (R\$ 269,00) 10% da uva Oseleta o distingue resultando aromas e sabores de ameixa preta, especiarias, alcatrão e minerais, encorpado, taninos elegantes. O Amarone Della Valpolicella 2013 (R\$ 799,00) com uma pitada de

5% de Oseleta, é complexo e longo com 15,75° GL. Especiarias, uva-passas e cristalizadas, cravo, baunilha e tostados indicam sua qualidade. Vinho potente.

Da fria Patagônia realço Humberto Canale Pinot Noir 2016 R\$ 79,90. Com estágio 12 meses em carvalho apresenta aromas de frutas vermelhas em compota e especiarias. É saboroso com taninos finos. Surpreendente!

Da Família Zuccardi, que

agora completa o portfólio da importadora, o Zuccardi Q Tempranillo 2014 R\$ 154,90 merece destaque. No nariz: figos, cerejas, ameixas e toque apimentado. Na boca é seco, redondo, bom corpo, taninos firmes, equilibrado.

Parabenizo e agradeço o convite a equipe Grand Cru sob a assessoria impecável da MktMix Assessoria de Comunicação.

Até a próxima taça!