

BOA MESA

POR FERNANDA LOPES EDITORA



ALEXSANDER FERRAZ

CA
MA
DAS

de sabor

Massa fina e leve
intercalada com um
suculento molho e
queijo. Quem resiste
à deliciosa lasanha?

Não é à toa que a lasanha é um dos pratos mais pedidos nas cantinas, além de ser um dos mais preparados nas reuniões de família. Pudera! Essa receita que ganhou fama com as nonas e as mamãs italianas pode ser o prato único da refeição, atendendo, assim, a um batalhão em uma só fornada. Sem falar que quem não iria gostar de um preparo que oferece a possibilidade de sobrepor camadas e camadas de tudo o quanto é possível combinar com o trio infalível: massa, molho e queijo?

ORIGEM
A origem da lasanha é controversa. Os italianos, claro, dizem que ela nasceu no País da Bota, mais precisamente na região de Emília-Romana, terra das massas recheadas e do molho à bolonhesa. Mas estudiosos afirmam que um prato muito similar pode ser encontrado em um livro de receitas escrito pelo cozinheiro-mestre do rei Ricardo II, da Inglaterra, em meados do século 14. Há ainda quem defenda que a lasanha já é apreciada desde a Grécia Antiga. A diferença entre a lasanha que conhecemos hoje e suas versões passadas é a ausência de tomate. Afinal, o fruto só chegou à Europa após Colombo passar pela América em 1492.

Então, anote duas receitas: uma tradicional – à bolonhesa – e outra de berinjela à parmegiana. Ensina-mos a massa, mas pode comprar uma pronta de boa qualidade, que serve como um atalho.

LASANHA À BOLONHESA COM MASSA VERDE, BABBO AMÉRICO

Ingredientes
Massa: 800g de farinha de trigo; 200g de semolina; 100g de espinafre cozido e picado (com toda água escorrida) e 10 ovos. **Molho ao sugo:** 3 kg de tomate débora ou italiano maduro; 2 talos de salsão; 2 cenouras sem casca; 1 cebola; manjerição, alecrim e manjerona (1 ramo de cada); 1 colher de sopa de manteiga; 1 pitada de açúcar e sal o quanto baste. **Molho bolonhesa:** 1 kg de carne moída; 100g de toucinho picado; 1 ramo de alecrim; 1 folha de louro; 1 cebola picada; 1 dente de alho picado.

Preparo
Massa: coloque a farinha e a semolina numa vasilha

grande. Abra uma cavidade no centro e ponha os ovos e o espinafre. Vá misturando até formar uma massa. Espalhe um pouco mais de farinha de trigo sobre a superfície de trabalho. Abra a massa com um rolo, tomando cuidado para que fique uniforme, para cozinhar por igual. Se tiver cilindro, passe-a por ele até que fique fina. Corte a massa em tiras largas para a lasanha. Pré-cozinhe as folhas de lasanha por 2 minutos em água fervendo com sal e coloque em água gelada para cortar o cozimento. Use as folhas na montagem da lasanha. **Molho ao sugo:** 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 cerca de 15 minutos. Adicione a manteiga, a pitada de açúcar e acerte o sal. **Molho bolonhesa:** frite o toucinho em azeite, coloque a cebola e o alho para dourar. Junte a carne e refogue até ficar cozida. Acrescente o louro e o alecrim e salgue a gosto. Misture com o molho ao sugo e deixe apurar por 20 minutos em fogo baixo. **Montagem:** unte uma assadeira grande com manteiga e faça uma camada de molho à bolonhesa. Coloque uma camada de massa. Cubra com molho e parmesão. Alterne as camadas até a borda da forma e finalize com mais parmesão. Gratine no forno preaquecido a 250 °C.

MAIS RECEITAS
DE LASANHA
VOCÊ ENCONTRA NO
NOSSO SITE.
ACESSE PELO
QR CODE ABAIXO!



LASANHA DE BERINJELA À PARMEGIANA, RESTAURANTE CAPIM LIMÃO

Ingredientes
3 berinjelas fatiadas sem casca; 300g de muçarela; 300g de ricota temperada com orégano, salsinha e cebolinha picadas; 100g de parmesão ralado grosso e 1/2 litro de molho de tomate. **Para empanar:** farinha de rosca o quanto baste.

Preparo
Empane as fatias de berinjela com a farinha de rosca e leve ao forno preaquecido por 15 minutos. Retire do forno e reserve. Em um refratário, coloque uma camada de molho, fatias de berinjela empanada, ricota temperada e muçarela; repita esse procedimento de camadas até acabar

as berinjelas (3 camadas de berinjela são o suficiente para a lasanha). A última camada deverá ser a com o parmesão fresco. Leve ao forno preaquecido por 10 minutos com o papel-alumínio. Retire o papel e deixe a lasanha gratinar por mais 5 minutos. Tire do forno e sirva.

MOMENTO DIVINO

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

Vinho brasileiro ganha espaço no mercado internacional

Santé! Novamente conectados, em novo formato, seguimos desvendando o mundo do vinho. Quem me acompanha neste espaço tem acesso a novas culturas e descobertas de vinhos do Velho e do Novo mundos. É inegável que o vinho esteve e está cada vez mais associado aos brindes, às conquistas, aos negócios fechados, aos momentos de alegria e até aos de tristeza e solidão – sem ser piegas, apenas constatando! E o vinho brasileiro, como destaque desde a minha primeira coluna, em junho de 2014, vem num crescente, evoluindo e, indubitavelmente, demonstrando que o produtor brasileiro possui todo potencial para criar grandes vinhos. Desde o início da pandemia de covid-19, o mercado nacional te-

ve aumento significativo no consumo de vinhos, despontando com recordes de vendas internas e exportações. Neste mês, a Ideal Consulting (www.idealbi.com.br, auditoria de importação e inteligência de mercado no segmento de bebidas) publicou dados expressivos sobre a exportação dos vinhos brasileiros. Segundo ela, a exportação de vinhos brasileiros no ano passado cresceu 58% em volume. “Esse aumento consolidou o recorde histórico de 892 mil caixas de nove litros exportadas em 2021, o que deve ser comemorado pela indústria brasileira. Em 2020, foram 563,8 mil caixas de nove litros”, contabiliza o levantamento. Ainda de acordo com a Ideal Consulting, nos últimos seis anos, as exportações

PROVEI E INDICO

Torcello Chardonnay 2021, Vale dos Vinhedos, Serra Gaúcha, BR (4 meses carv. americano 1º uso) **Uva:** Chardonnay (13º GL) **Cor:** palha com reflexos dourados, brilhante **Nariz:** compota de abacaxi e pêssego, notas de baunilha, nozes, leve tostado **Boca:** seco, bom corpo, denso, saboroso, persistente **Harmoniza:** bacalhau, frutos do mar, massas e queijos em geral **Preço:** R\$ 144 no www.torcello.com.br



Luiz Argenta Clássico Cabernet Franc 2017, Flores da Cunha, Serra Gaúcha, BR (9 meses carv. francês) **Uva:** Cabernet Franc (14º GL) **Cor:** rubi intenso **Nariz:** frutas vermelhas em compota, menta, especiarias, chocolate e café **Boca:** seco, acidez e corpo equilibrados, taninos macios, estruturado e longo **Harmoniza:** carnes vermelhas, pizzas e massas, queijos duros **Preço:** R\$ 99 no www.luizargenta.com.br



aumentaram mais de 500% em volume. “Em valores, as importações cresceram 52% em 2021, chegando a US\$ 12,6 milhões. Em 2020, foram US\$ 8,3 milhões. Os vinhos finos representam 87,5% do total exportado, enquanto os espumantes ficam com 11,6% do mercado”. O mosto responde por menos de 1% dessas exportações, e vem perdendo participação ano a ano, o que mostra que o Brasil vem conseguindo vender produtos de maior valor agregado. Em termos comparativos, em 2015, o mosto representava 15,9% do total de vendas do País para o mercado internacional. A consultoria avalia que “são vários os fatores que levam ao crescimento das exportações brasileiras. Entre eles está a

Um menu renovado para mesa sem pressa

A Revo Manufactory, em Santos, começa 2022 com novidades no seu jantar. O menu foi apresentado semana passada no jantar temático Ano Novo, Cardápio Novo. Ancorado no conceito de mesa sem pressa, traz novos pratos idealizados para serem compartilhados. E não tem coisa melhor para experimentar um pouco de tudo do que dividir e transformar o jantar em uma noite de novas experiências gastronômicas.

O novo cardápio foi elaborado por Vitor Ladaga, sócio e chefe de cozinha da Revo. São seis pratos e uma sobremesa, além dos drinques assinados pela premiada bartender Michelly Rossi, que ao longo de 13 anos de carreira vem se destacando no cenário da coquetelaria brasileira.

Vale ressaltar no menu de comes o Club Sandwich, clássico que na versão da Revo tem maionese de anchovas, pão sourdough feito, claro, na já famosa padaria da casa, presunto e bacon também produzidos no restaurante, alface e tomate (R\$ 23). Outra boa pedida é Berinjela, Ovelha e Lenha, que leva fatias de berinjela assada no forno à lenha com uma refrescante coalhada de ovelha, amêndoas e hortelã (R\$ 45).

Nosso preferido foi o Porco Thai (copa lombo empanado com salada cítrica de



Porco Thai tem equilíbrio de sabores e texturas, com uma salada refrescante sobre o filé empanado

ervas, raspas de laranja, açúcar de palmeira e namplá e um toque picante, R\$ 41). Já avisamos que a salada tem coentro, mas ele fica equilibrado com a doçura, a pimenta e a acidez da receita. São sabores que juntos se completam.

Para amantes de atum, o Atum Herbalista serve um verdadeiro lombo do peixe, somente selado e com gremolata (R\$ 51).

A sobremesa ressignifica um clássico. O creme de

papaia ganha o acompanhamento de dois biscoitos feitos com a casquinha do sorvete, recheados de geleia de mamão, tudo servido com licor de jabuticaba, em vez do de cassis.

Agora, vamos falar dos drinques. Vá de carro de aplicativo para experimentar pelo menos um deles. Nosso preferido foi o Maracujibre (R\$ 29), a clássica batida de maracujá com toque de gengibre. Para quem gosta de drinques

mais adocicados, recomendamos o Pinga Colada Punch, que tem cachaça, abacaxi, limão e xarope de coco tostado e é feito no método clarificado (R\$ 35), e para os fãs dos coquetéis secos, o Negroni dos Trópicos, o clássico com toque de maracujá (R\$ 35).

Esse cardápio será servido somente no jantar.

SERVIÇO: REVO MANUFACTORY (AVENIDA EPITÁCIO PESSOA, 737, PONTA DA PRAIA, SANTOS). JANTAR, DE TERÇA A SÁBADO, DAS 18 HORAS ÀS 23 HORAS.



Porção com frango marinado na cerveja, com maionese da casa

Bar é novidade na Ocian

Cheio de personalidade e com tema marítimo, o bar Netuno abriu as portas nesta semana no bairro Ocian, em Praia Grande.

Com drinques criados pelo barman Bruno Caldeira inspirados pela mitologia dos mares e pelo universo dos piratas, tem ainda um cardápio exclusivo de porções e lanches, elaborado pela chef de cozinha Bea Chiadotti.

Destaque para a porção Proa, que tem filé de frango em cubinhos, marinado na cerveja com especiarias, acompanhado de maionese

artesanal (R\$ 33). Na carta de coquetéis, a dica é o que leva o nome da casa, Netuno, com gim Atlantis, suco de limão, xarope de curaça blue, água tônica, espuma cítrica e finalizado com uma folha de arroz com a logo do Netuno (R\$ 32).

O local conta com uma movimentada agenda de apresentações musicais ao vivo e transmissão de jogos, com vista para o mar. Funciona de terça a domingo, a partir das 16h. Fica em frente à Praia da Ocian, na Av. Presidente Castelo Branco, 7.412.

desvalorização da moeda nacional, que torna esses vinhos mais atrativos no mercado internacional. O aumento da qualidade da produção brasileira nas últimas safras é outra causa importante de tal crescimento. Há ainda o trabalho crescente das vinícolas brasileiras em países que são focos, como os Estados Unidos (comprador de 82% dos espumantes exportados)".

É fato que a indústria brasileira do vinho evoluiu, sim! Evidente também é a atitude dos pequenos e médios produtores, cujos descendentes são formados em Enologia e Administração e se aprimoram em fazer vinhos de qualidade com criatividade, métodos artesanais e tecnológicos, se engajando cada vez mais no gosto do consumidor brasileiro.

Há ainda a exposição de produtos nas redes sociais, apostando num marketing certeiro. E o consumidor de hoje encontra muitas opções entre vinhos mais artesanais, elaborados de forma mais simples, sem filtração, sem tanta ou nenhuma madeira, menos alcoólicos, mais frutados, mais naturais, além dos padronizados.

A nossa cultura do vinho vem se formando crescentemente, permeando o nosso cotidiano. Alguns pensam no vinho como status, entretanto, como já frisei outras vezes, o vinho não é em si elitista ou esnobe. Continuo afirmando que o glamour não está no rótulo, mas na felicidade que ele proporciona nos momentos compartilhados com as pessoas, pois o vinho é uma bebida agre-

gadora, que reúne e ainda acalenta a alma.

Indico um vinho que muito me agradou, cujo proprietário é Rogério Carlos Valduga, quarta geração da família Valduga, que no ano 2000 fundou a Vinícola Torcello, no Vale dos Vinhedos, objeto do seu fascínio pela vitivinicultura e desejo de resgatar a tradição da família. Destaco ainda um tinto delicioso da Luiz Argenta Boutique, que tem em seu portfólio rótulos de excelência. Enfatizo meu respeito ao vinhaiteiro, ao enólogo, ao pequeno, médio e grande produtores; afinal, são eles que depositam sua história e sua alma dentro de cada garrafa.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS



CLAUDIA G. OLIVEIRA
É SOMMELIÈRE



BEM-VINDOS INVOCADORES, À COPA BURGERAMA DE LEAGUE OF LEGENDS, UM TORNEIO BENEFICENTE REALIZADO PELA BURGERAMA EM PARCERIA COM A MOOVE GAMES!



SERÃO 8 EQUIPES COMPETINDO POR PRÊMIOS EM RP (RIOT POINTS) E AJUDANDO DIRETAMENTE INSTITUIÇÕES CARENTES DA NOSSA REGIÃO.



PARA PARTICIPAR, CADA EQUIPE TERÁ QUE DOAR 5KG DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS (1KG POR PARTICIPANTE).



O TORNEIO SERÁ REALIZADO PRESENCIALMENTE NOS DIAS:

21/04 [QUINTA] - 19H

22/04 [SEXTA] - 19H

23/04 [SÁBADO] -16H



PARA MAIS INFORMAÇÕES:

 (13) 98135-0055

 BURGERAMA.SANTOS



REGRAS



INSCRIÇÃO

BURGERAMA
AV. PEDRO LESSA, 2104 - SANTOS
 (13) 98135-0055
WWW.BURGERAMA.COM.BR



© 2022 Riot Games. All Rights Reserved. League of Legends, and Riot logo are registered or unregistered trademarks of Riot Games in the U.S. and/or other countries.