

BOA MESA

POR FERNANDA LOPES DA REDAÇÃO

Caprese

Harmonia de sabores

Essa combinação, nascida na Ilha de Capri, na Itália, une ingredientes que ficam ainda melhores juntos

Uma combinação imbatível é a caprese: tomate, manjeriço e muçarela. Cores lindas e sabores que são bons sozinhos e ainda melhores juntos. Regado com um bom azeite e uma pitada de sal e pimenta, é a perfeição. A origem desse trio mágico é um lugar não menos mágico: a Ilha de Capri, na Itália. Há várias versões de como ela nasceu, mas como aquela região tem esses três ingredientes de excelente qualidade, possivelmente foi um casamento natural.

Porém, a primeira menção impressa da salada Caprese foi em um menu no Hotel Quisisana. Ela teria ficado famosa quando o rei Farouk, do Egito, na década de 1950, pediu ao seu chef um lanche leve à tarde e o mesmo serviu um sanduíche Caprese. Isso é o que se conta... Os turistas começaram a se reunir na região e a salada Caprese logo se tornou conhecida como um símbolo (delicioso) de Capri. Com o tempo, a receita foi refinada e melhorada com a adição de muçarela de búfala no lugar da tradicional.

MENOS É MAIS
Como muitos pratos de cozinha italiana, a salada Caprese é tão popular porque se trata de uma opção realmente fácil de preparar e é sucesso certo na mesa se os ingredientes utilizados forem bons. A começar pela muçarela. A de búfala fica melhor, pois é mais leve e fresca. Os tomates devem estar perfeitamente maduros (não muito moles nem tão firmes) e com uma cor vermelha brilhante. Folhas de manjeriço fresco bem perfumadas, polvilhadas por cima, completam o cenário perfeito.

VERSÁTIL
Não se trata apenas e tão somente de um prato incrivelmente simples, mas também muito versátil. A partir da salada Caprese – a original e sua variação em sanduíche, igualmente deliciosa –, me inspirei para criar outras receitas deliciosas. Anote, prepare e deguste!



Torta Caprese
Ingredientes: Massa: 2 xícaras (chá) de leite; 2 xícaras (chá) de farinha de trigo; 4 ovos; meia xícara (chá) de queijo parmesão ralado; 1 colher (sopa) de fermento em pó; 1 colher (chá) de sal; 1 xícara (chá) de óleo.
Recheio: 1 xícara (chá) de muçarela de búfala; 1 xícara (chá) de tomate cereja cortado ao meio; 2 colheres (sopa) de manjeriço; 1 colher (chá) de orégano; 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado para polvilhar.
Preparo da Massa: em um liquidificador, bata os ingredientes da massa e reserve. Em um refratário retangular (22x35x33cm) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, despeje metade da massa e reserve.
Recheio: misture todos os ingredientes e distribua sobre a massa. Cubra com o restante da massa reservada. Polvilhe o queijo ralado e leve ao forno em temperatura média (180 ° C), preaquecido, por cerca de 30 minutos. Sirva.
Rendimento: 16 porções.

Frango à Caprese
Ingredientes: 4 filés de frango; sal e pimenta moída a gosto (eu usei pimenta calabresa); suco de meio limão; 3 colheres (sopa) de azeite; 1 tomate maduro médio cortado em meias rodelas; 1 pacote de muçarela de búfala (bolinha) fatiada (170 g); 12 folhas de manjeriço inteiras.
Preparo: tempere os filés com azeite e o suco de limão, sal e pimenta. Disponha os filés em uma assadeira média, distribua as rodelas de tomate e as fatias de muçarela sobre os filés. Cubra com o papel-alumínio. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos, ou até que a parte interna do filé esteja assada. Remova o papel-alumínio e volte ao forno por mais 10 minutos. Retire do forno, coloque uma folha de manjeriço sobre cada fatia de muçarela e sirva em seguida.



Rede de docerias agora em Santos

Foi inaugurada em Santos, na última semana, a primeira unidade da rede de docerias Mara Cake no Litoral Paulista. A loja fica no Miramar Shopping e contou com a presença da proprietária da marca, Mara Angelo, que ficou famosa dando cursos e palestras e organizando o maior evento de confeitaria do País. Ela também é autora de quatro livros com receitas de bolos e doces.

Na unidade santista, é possível encontrar dezenas de sabores de minibolos recheados e com coberturas, que são o carro-chefe da casa (R\$ 23 a unidade), bolos de potes (a partir de R\$ 19), taças variadas (R\$ 24), bolo vulcão grande, como de cenoura com muita cobertura de brigadeiro (em média, R\$ 57) ou vulcãozinho (R\$ 15), cupcakes, como red velvet (R\$ 12). Há ainda um menu de cafés especiais e bebidas como milk shakes, com KitKat, Negresco, Ovomaltine, Leite Ninho ou morango (R\$ 26) e sanduíches na ciabatta como o de pepperone, tomate, cream cheese e rúcula (R\$ 27). Outro produto de sucesso são as taças para compartilhar, como as de pudim de caramelo (R\$ 36) ou quatro chocolates (R\$ 39).

Fica no 1º piso do shopping, localizado na Rua Euclides da Cunha, 21, Gonzaga.



MOMENTO DIVINO

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

Vinho branco, perfeito no verão!

Santé! Anos atrás, aliás, muitos anos, usei escrever o meu primeiro texto sobre o ilimitado mundo do vinho e o fiz timidamente, na tentativa de ajudar a divulgar e popularizar a bebida, aqui em terras litorâneas.

Hoje, em pleno verão de 2023, houve realmente uma alteração no interesse dos consumidores. O vinho está na mesa de muitos brasileiros, sendo apreciado de Norte a Sul e de Leste a Oeste nesse Brasil imenso e intenso. Claro que nas devidas proporções.

Não temos a cultura do vinho arraigada em nossa história, mas a estamos adquirindo. Resultado de muito esforço da nossa indústria brasileira produtora vitivinícola, das centenas de importadoras existentes aqui e, certamente, do marketing que se fez comum em tantos eventos, degustações, associações de enófilos e enólogos, confrarias, redes sociais e cursos em torno do vinho.

Entretanto, ainda que o vinho esteja cada vez mais popular e mais presente na mesa dos brasileiros, a preferência pelos tintos é muito grande. Isso é ruim? Não, tudo bem, desde que não represente um desconhecimento ou até mesmo um preconceito com relação aos vinhos brancos.

Vivemos num país tropical, bonito por natureza e quente, quente mesmo, ainda mais no litoral, então por que não desfrutarmos de um branco refrescante?

Partindo da lógica, os vinhos brancos leves, os espumantes e os rosés seriam os mais indicados para o nosso clima. Como então oferecer um vinho branco aos usuais apreciadores de tinto? Eis a questão! Vamos desvendar esse mistério? Muitas pessoas recusam um vinho branco por jamais terem experimentado um "vinho branco correto".

Costumo recomendar ao iniciante um vinho branco seco leve, equilibrado e jovem, com leve teor de doçura. Significa que terá a cor amarelo claro (palha), às vezes verdeado, com boa acidez, aromas de flores e/ou frutas cítricas ou mais maduras, e um teor alcoólico de 11º a 13º.

Na Argentina, encontramos o vinho da uva Torrontés, nativa de lá, que tem todas essas características. Assim como um autêntico francês alsaciano, um italiano ou um alemão da uva Guewürtztraminer. Eis o melhor debut para os que ainda não degustaram um delicioso e aromático vinho branco.

Opções secundárias seriam os já afamados brancos das uvas Chardonnay, (típicos da região da Borgonha, na França, mas produzidos em vários terroirs pelo mundo), que em geral têm aromas de maçã, abacaxi em conserva, manteiga e madeira quando estagiam em barricas de carvalho. Os vinhos produzidos com a uva Sauvignon Blanc (originária de Bordeaux e Vale do Loire, na França), tem no maracujá e em outras frutas cítricas, com toques herbáceos, seus aromas mais evidentes.

E como não recomendar o mais fino vinho branco da uva Riesling? Trata-se de uma casta nobre de origem germânica que nos envolve com exclusivos aromas florais, de mel, frutas, minerais e, imagine, petróleo! Seus vinhos espetaculares percorrem um amplo leque, dos mais secos aos doces. Continuamos com brancos das castas: Chenin Blanc, Sémillon, Viognier, Alvarinho, Verdejo, Vernaccia di San Gimignano, Pinot Grigio, Trebbiano e tantas outras. Todos eles, degustados em temperatura de 7º C a 10º C (conservados num balde de gelo) são ideais para beber na praia, na piscina e nos barzinhos à beira-mar, com variados quitutes.

Claro que há vinhos brancos com verdadeira alma tinta. São brancos mais encorpados, poderosos, passados em madeira, para serem servidos em climas mais amenos, acompanhando pratos mais densos. Deixo para outra ocasião!

Afinal, no verão, chamam a atenção os vinhos de cor clara, brilhantes como o sol. Indico a seguir três rótulos brasileiros incríveis. Eu vou de branco, e você? Até a próxima taça!

PROVEI E INDICO

Hermann Matiz Alvarinho 2021. Serra do Sudeste, RS/BR (vinho servido na posse do presidente Lula, em janeiro)
Uva: Alvarinho (8 meses sur lie, contato com os resíduos da fermentação)
Cor: amarelo palha brilhante (13º GL)
Nariz: pêssegos maduros, nectarina, flores brancas e algo mineral
Boca: seco, fresco, corpo médio, equilibrado, mineral e longo (R\$ 91,71 no www.decanter.com.br e na Enoteca Decanter Santos)



Amitié Viognier 2022. Serra Gaúcha, RS/BR (4 meses em carvalho, edição limitada de 12 mil garrafas)
Uva: Viognier (13º GL)
Cor: amarelo claro brilhante
Nariz: pêssego, tangerina, toque amateigado
Boca: seco, corpo médio, exótico, final longo e complexo R\$ 104,90 www.amitiejoja.com.br



Salvati & Sirena Histórico Peverella, C. de Pedra, B. Gonçalves, RS/BR (14 meses em madeira brasileira)
Uva: Peverella (variedade típica do Vêneto IT)
Cor: amarelo palha brilhante (11º GL)
Nariz: frutas cítricas
Boca: seco, ótima acidez, corpo leve, frutado e picante, final doce R\$ 75,00 www.loja.salvatisirena.com.br



Uva: Peverella (variedade típica do Vêneto IT)
Cor: amarelo palha brilhante (11º GL)
Nariz: frutas cítricas
Boca: seco, ótima acidez, corpo leve, frutado e picante, final doce R\$ 75,00 www.loja.salvatisirena.com.br



CLAUDIA G. OLIVEIRA É SOMMELIÈRE



Aproveitem a oportunidade de experimentar o nosso novo prato autoral: Praia Preta, uma criação da Chef com elementos da Alta Gastronomia no conforto do seu lar, além de outras opções deliciosas.

Menu de Domingo

- **Praia Preta**
Arroz negro ao molho branco com bacon, alcaparras e champignon, coberto por amêndoas laminadas. Acompanha trio de camarões e trio de queijo brie em cubos, ambos empanados e fritos na farinha panko, com geléia de pimenta a parte.
R\$70 individual | R\$135 duplo
- **Sobremesa:** Crème brûlée R\$15
- **Polvo a espanhola**
Espetinho de polvo em cubos com páprica e batatas, acompanha arroz de açafraão e vinagrete de marisco.
R\$60 individual | R\$115 duplo
- **Filé Mignon** ao molho madeira com arroz branco e batata sauté.
R\$40 individual | R\$75 duplo

13 99148.9560 | 13 99116.0771 | amarcocinahaautorai
APENAS DELIVERY | 11h Às 14h30 | QUANTIDADE DE PRATOS LIMITADOS, FAÇA SUA RESERVA

SALADA ITALIANA

SALADA CAPRESE

SALADA DO BABBO

CANTINA Babbo Américo

Saladina antes do prato principal vai bem!

Siga o Babbo | Av. Ana Costa, 404 • Gonzaga • Santos

Delivery: 3302.0951 • 3284.5999 ou pelo QRCode

