

BOA MESA

POR FERNANDA LOPES DA REDAÇÃO

Receitas especiais com peixes

Você já começou a pensar no cardápio para a Semana Santa? Nós pedimos pratos caprichados a alguns restaurantes, para servir de inspiração. O peixe é a estrela dessa época e, aqui, temos uma sugestão de pescada de cambucu, com filé alto e suculento, acompanhada de grão-de-bico e feita no vapor do papilote no forno - algo saudável e leve. A outra dica é um bacalhau com risoto de cebola caramelizada. Realmente, duas receitas completas. Uma delícia!



CAMBUKU NO PAPILOTE, SANTOS SABORES

Ingredientes
Cambucu: 200g de cambucu; 1 galho de tomilho; 1 galho pequeno de alecrim; sal e pimenta moída o quanto baste; 5 ml de vinho branco; papel-manteiga cortado com 20 cm x 20 cm e fio de barbante.
Grão-de-bico com açafrão: 250g de grão-de-bico cozido; 500 ml de caldo de legumes; 15g de horensó (espinafre japonês); 2g de açafrão em pó; 2g de alho em pó; 2 colheres de sopa de mandioquinha processada; sal o quanto baste. **Óleo de endro dill:** 200g de endro dill branqueado (colocado rapidamente em água quente e, depois, em água gelada); 100 ml de óleo de canola e gelo. **Pangrattato:** 50g de pão velho esfarelado; 2g de alho triturado; 10 ml de azeite extravirgem com 3% de acidez; 1 galho de tomilho e sal o quanto baste.

Preparo
Cambucu: comece temperando seu peixe com sal e pimenta e reserve. Pegue o papel-manteiga e abra sobre uma superfície lisa. Sobre ele, faça uma cama com os galhos de ervas e disponha o peixe sobre isso. Enrole todo o papel-manteiga sobre o cambucu. Dobre um lado do papel formando um envelope, deixe o outro lado aberto e adicione o vinho branco. Feche por completo o envelope, use o barbante para fazer um laço envolvendo todo o envelope. Leve ao forno a 170°C por 10 minutos. **Grão-de-bico:** em fogo médio, adicione o caldo de legumes, o grão-de-bico, o açafrão em pó, o alho em pó e o sal, deixe cozinhar até que o caldo reduza e fique mais espesso. Acrescente as folhas de horensó (espinafre japonês) com o seu talo e espere cozinhar até ficarem macias e com os talos crocantes. Adicione a mandioquinha amassada ao caldo e finalize a cocção até ficar um caldo liso e levemente espesso.

Pangrattato: em uma frigideira, ponha o azeite, o alho triturado e o galho de tomilho para aromatizar. Junte o farelo de pão, o sal e salteie no azeite. Abaixar o fogo e deixe dourar, sempre mexendo para não queimar. **Óleo de dill:** leve o dill e o óleo ao liquidificador e bata bem. Depois disso, faça uma cama de gelo e coloque uma tigela de inox sobre o gelo,coe a mistura de óleo com dill com uma peneira fina ou com um pano. Não esprema. Deixe cair naturalmente. **Montagem:** em um prato com bordas altas, disponha o grão-de-bico, centralize o peixe sobre ele, coloque o óleo em volta e finalize com o farelo de pão.

Dica de harmonização: vinho de Sauvignon Blanc ou de Riesling, sem passagem por madeira.

FOTOS ALEXSANDER FERREZ



BACALHAU EM CROSTA DE PÃO ACOMPANHADO DE RISOTO DE CEBOLA CARMELIZADA, TERMINAL BBQ

Ingredientes
Bacalhau: 2 postas de bacalhau dessalgado; 1 gema de ovo; 100g de farinha panko (ou de rosca grossa); 1 ramo de salsinha finamente picado. **Risoto:** 100 ml de azeite extravirgem; 150g de arroz arbóreo ou carnaroli; 200g de cebola cortada à julienne; 500 ml de caldo de legumes; 50g de manteiga; 50g de parmesão fresco ralado; sal e pimenta-do-reino a gosto.

Preparo
Bacalhau: grelhe delicadamente as postas de bacalhau em azeite e reserve. **Risoto:** refogue a cebola com azeite em fogo baixo, mexendo constantemente até dourar. Coloque algumas colheres do caldo de legumes para não queimar. Escorra o excesso de azeite e reserve a cebola e o azeite separados. Utilize metade do azeite para refogar o arroz e adicione o caldo de legumes quente aos poucos, mexendo sempre. Próximo ao ponto ideal, acrescente a cebola, a manteiga, o parmesão, acerte o sal e a pimenta, desligue o fogo e mexa vigorosamente. Passe o bacalhau na gema de ovo e empane na farinha panko. Doure o bacalhau no restante do azeite. Coloque no prato, decorando com salsinha, e sirva.

Dica de harmonização: vinho branco de Alvarinho ou tinto leve do Alentejo.

SERVIÇO
SANTOS SABORES (RUA DOM LARA, 65, BOQUEIRÃO, SANTOS)
TERMINAL BBQ (RUA GOIÁS, 116, GONZAGA, SANTOS)

MOMENTO DIVINO

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

Bodega Luigi Bosca & Familia Arizu, joia de Mendoza

Santé! São quatro as gerações da família de Leôncio Arizu, fundador da vinícola de Mendoza, em 1901. Os Arizu são referência na Argentina e destaque em inovações na agricultura de seus vinhedos, fato que lhes rendeu ativa participação na criação da primeira D.O.C. argentina, em 1989: a Denominação de Origem Luján de Cuyo.

Sempre inspirados nos antepassados agricultores, desafiando o presente e pensando no futuro, os Arizu, procedentes de Navarra, na Espanha, uniram-se aos Luigi Bosca, família nobre do Piemonte, norte da Itália. Nasceu, então, a Bodega Luigi Bosca & Familia Arizu. Vinícola mendocina, com mais de 300 hectares de vinhedos nas regiões de Luján de Cuyo, Maipú e Valle de Uco, tornou-

se embaixadora da singularidade e da elegância dos vinhedos de Mendoza.

A Luigi Bosca é líder internacional no segmento de vinhos de entrada e de alta gama. Para quem não sabe, os vinhos La Linda são parte da bodega e estabelecem uma ligação muito íntima com os consumidores - são mais frescos e fáceis de beber. E, certamente, induzem a pessoa a prestar mais atenção na bebida, uma vez que são elaborados com maestria e dedicação. A Bodega Luigi Bosca ainda cria vinhos que demonstram as características naturais do terroir de Mendoza, inclusive no quesito sustentabilidade, com vinhedos orgânicos e também alguns veganos.

Sob a curadoria de Adolar Hermann, a bodega está no

Brasil há 25 anos, trazida pela Decanter - coincidentemente foi a primeira bodega a desfilir no portfólio da importadora, iniciada em 1997. Uma das marcas mais queridas e vendáveis da importadora.

Estiveram aqui na Enoteca Decanter Santos o gerente de exportação e sommelier da bodega argentina, Cláudio Mendoza, e o representante internacional de La Linda, que apresentou nova rotulagem, Federico Golja. Eles nos apresentaram com uma degustação de cinco rótulos tops da bodega, além de uma harmonização de dois pratos com os rótulos.

Apreciadora dos vinhos La Linda, destaco o espumante La Linda Extra Brut (R\$ 111,90 ou, no outlet, R\$ 59,90), composto de Chardonnay e Sémillon. É

leve, refrescante, delicado e frutado, bem correto para comida oriental. Destaco ainda o Luigi Bosca 100% Chardonnay (R\$ 183,90 ou, no outlet, R\$ 110,39). Bem diferente, os seus aromas não indicam a variedade. Um Chardonnay sem malolática, acidez alta, muito mineral e vegetal com a fruta aparecendo bem depois. Crédito na vida longa desse exemplar da bodega.

Outro destaque, que não é para todos os bolsos, mas consiste num vinho: Luigi Bosca Paraíso (R\$ 968,90 ou, no outlet, R\$ 616,99). Ele traz as melhores parcelas de vinhedos de Malbec e Cabernet Sauvignon. É um vinho excepcional, pois só será elaborado quando o enólogo Pablo Cuneo junto a Alberto Arizu e Pablo Minatelli,

agronomos, decidirem sobre as melhores variedades do ano. O rótulo tem 15% de álcool, completamente equilibrados com suas variedades - taninos aveludados, com integração total entre fruta e barricas, acidez perfeita e longevidade ímpar.

Novidade da bodega é que, recentemente, abriu as suas portas para o enoturismo. Ne-la, os visitantes viverão experiências sensoriais, em um castelo de 1926, localizado entre os mais emblemáticos vinhedos de Luigi Bosca na história da família Arizu, a Finca El Paraíso. Mais informações pelo telefone +54 92615086679 ou e-mail fep.hospitalidad@luigi bosca.com. Aproveite as dicas e até a próxima taça!



CLAUDIA G. OLIVEIRA É SOMMELIÈRE

MOMENTO DIVINO@ATRIBUNA.COM.BR @CLAUDIAENOAMIGOS

PROVEI E INDICO

Luigi Bosca De Sangre White Blend 2022, Valle de Uco, Mendoza, AR

Uva: 50% Chardonnay (8 meses em carvalho), 35% Sémillon, 15% Sauvignon Blanc

Cor: amarelo claro brilhante (13º GL)

Nariz: floral, frutas, maçã verde, pêssego, especiarias, complexo

Boca: seco, fresco, corpo médio, muito agradável, toque doce com bastante personalidade

Harmonização: peixes assados e grelhados, frutos do mar, pratos defumados, porco, pratos bem aromáticos **Preço:** R\$ 224,90 (R\$ 134,94 no outlet)



Luigi Bosca Pinot Noir 2021, Valle de Uco, Mendoza, AR

Uva: 100% Pinot Noir (clone dos vinhedos do Romanée Conti, Borgonha), 50% do vinho estagiou por oito meses em carvalho francês

Cor: rubi leve brilhante (14º GL)

Nariz: morangos se pronunciam ao longe, ameixa, caramelo, além de especiarias

Boca: seco, acidez perfeita, corpo médio, taninos finos, maravilhoso

Harmonização: aves em geral, massas com molho cremoso de funghi **Preço:** R\$ 183,90 (R\$ 110,39 no outlet)



Luigi Bosca De Sangre Red Blend 2020, Luján de Cuyo, Mendoza, AR

Uva: 78% Cabernet Sauvignon, 12% Syrah, 10% Merlot (14 meses em carvalho)

Cor: rubi intenso brilhante (14,5º GL)

Nariz: frutas negras, pimenta, chá, especiarias, algo defumado, complexo

Boca: seco, fresco, encorpado, redondo, taninos macios, longo

Harmonização: filé grelhado e apimentado, churrasco, porco, risoto de cogumelos **Preço:** R\$ 266,90 (R\$ 160,14 no outlet)



Luigi Bosca De Sangre Cabernet Franc 2019, Maipú Mendoza, AR

Uva: 100% Cabernet Franc (10 meses em carvalho)

Cor: rubi intenso brilhante (14,4º GL)

Nariz: frutas negras, anis, pimenta, tostado, complexo

Boca: seco, encorpado, nervoso, taninos firmes, longo e equilibrado

Harmonização: carnes grelhadas e com ervas, cordeiro com alecrim, massas com molhos vermelhos fortes **Preço:** R\$ 266,90 (R\$ 160,14 no outlet)



TODOS OS RÓTULOS NA ENOTECA DECANTER SANTOS. QUE A PARTIR DE HOJE PROMOVE SEU OUTLET COM GRANDES DESCONTOS. (TELEFONE 13 2104-7553)

Confeitaria de Guarujá inova com Ovo de Empadinha

Faltando pouco para a Páscoa, os ovos já dominam as prateleiras de supermercados, lojas e também os catálogos de muitas confeitarias. Em Guarujá, a Gami Confeitaria, que ficou famosa em 2020 com o Ovo de Coxinha, agora incluiu uma novidade nas suas opções: o Ovo de Empadinha.

O proprietário, Gabriel Guimarães, conta que a doçaria vende ovos de chocolate e bombons há 24 anos e, quando fez o Ovo de Coxinha, há três anos, foi um sucesso imediato. “É diferente, as pessoas gostam e,

daí, pensamos agora na empadinha, outro quitute delicioso”. A massa é a mesma da empada, com três tipos de recheios: frango cremoso com catupiri (R\$ 64,90), palmito (R\$ 64,90) e camarão com creme béchamel (R\$ 72,90). “Todos pesam cerca de 400g, com muito recheio”.

O Ovo de Coxinha tem meio quilo, sendo que é feito com a massa do salgadinho com recheio de 200g de frango desfiado e cobertura de catupiri com mini-coxinhas para enfeitar. Ele custa R\$ 59,99.



OMILGAÇÃO

SERVIÇO
CONFEITARIA GAMI (ALAMEDA DAS MARGARIDAS, 748, SANTO ANTÔNIO, GUARUJÁ).
INSTAGRAM: @GAMI.CONFEITARIA.
FUNÇÃO DE SEGUNDA A SABADO, DAS 10H AS 20H. ENCOMENDAS PELO WHATSAPP (13) 98133-3693. FAZ ENTREGA EM GUARUJÁ, SANTOS E SÃO VICENTE.

Filet à Amélia
Filet à milanesa com molho funghi, gratinado com queijo gruyere. Acompanha fritas e arroz.

Filet à Manuela
Filet à milanesa mergulhado no molho de tomate com creme de leite, gorgonzola derretido. Vai ao forno coberto por muçarela e gorgonzola. Acompanha fritas e arroz.

Qual o seu favorito?

Siga o Babbo · Av. Ana Costa, 404 · Gonzaga · Santos · Delivery: 3302.0951 · 3284.5999 ou pelo QRCode

CANTINA Babbo Américo