BOA MESA

POR **FERNANDA LOPES** DA REDAÇÃO

Ceia de chef

Para sair do lugar comum, a sugestão é incrementar a ceia da virada com receitas de restaurantes

FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

LOMBO DE PORCO COM TARTARE DE BANANA

chef Eduardo Lascane, Terminal BBQ

Ingredientes: 1 lombo de porco; 1 cebola pequena picada; 3 dentes de alho picados; 2 folhas de louro; 1 lata de malzibier; 3 colheres de sopa de melado de cana; 1 colher de sopa de azeite extravirgem; 1 pitada de cominho em pó; sal e pimenta-do-reino a gosto; papel-alumínio.

Tartare: 4 bananas-nanicas; 1 pimenta dedo-de-moça picada sem sementes; suco de 1 limão; sal, pimenta-do-reino, salsinha picada e azeite a gosto.

Preparo: tempere o lombo com sal e pimenta-do-reino. Coloque-o em uma tigela ou saco plástico junto com a cebola, o alho, o louro e despeje a malzibier. Deixe marinando na geladeira entre 8 e 12 horas. Após marinar, faça uma mistura com melado, cominho, azeite e mais um pouco de pimenta-do-reino e sal. Passe essa mistura por todo o lombo e deixe descansar por 30 minutos na geladeira enquanto você preaquece o forno. Leve para assar por aproximadamente 1 hora, a 180 graus, coberto por papel-alumínio, com o líquido da marinada. Passado esse tempo, retire o papel-alumínio e deixe dourar por mais 20 minutos, virando o lombo, se necessário.

Tartare: enquanto o lombo está no forno, pique as bananas em cubos médios e reserve em uma tigela. Tempere com pimenta-do-reino e sal a gosto. Adicione a pimenta dedo-de-moça picada finamente e também a salsinha. Acrescente o suco de 1 limão, um fio de azeite e misture. Prove e ajuste o tempero se necessário.

FILÉ DE ABADEJO COM ALCAPARRAS E DAMASCO ACOMPANHADO DE ARROZ COM ESPUMANTE E AMÊNDOAS

chef Katia Lopes, Casa da Villa

Ingredientes peixe: 2 filés de abadejo; 300g de damasco seco cortado em cubinhos; 150 g de cebola bem picadinha; 100g de manteiga; 200g de alcaparras (bem lavadas); 200ml de vinho branco seco; sal e pimenta branca moída o quanto baste.
Arroz: 200 g de arroz agulhinha; 200ml de água quente; 200ml de espumante brut; sal a gosto; 50g de cebola bem picadinha e 50ml de óleo ou manteiga.

Preparo peixe: tempere o abadejo com sal e pimenta moída. Disponha em uma assadeira, regue com azeite e leve ao forno 180 ˚C até que esteja assado sem perder a umidade (cerca de 15 minutos). Aqueça uma frigideira, derreta a manteiga,coloque a cebola até que fique transparente. Junte as alcaparras e o damasco. Misture até que estejam bem aquecidos e coloque o vinho branco deixando reduzir um pouco e evaporar o álcool. Corrija o sal.

Arroz: refogue a cebola no óleo ou manteiga. Junte o arroz, mexa e coloque a água. Finalize com o espumante. Tampe a panela e deixe em fogo brando até que a água seque.

BACALHAU ESPIRITUAL

chef Daniel Rabelo, Tasca do Porto

Ingredientes: 800g bacalhau em lascas, que tem melhor preço, dessalgado, sem pele e sem espinhas; 3 folhas de louro; quanto baste de pimenta; quanto baste de sal; meio pacote de pão de forma sem casca; 250 ml leite; 150 ml azeite; 400g de cebola; 4 dentes de alho; 200g de cenoura.

Béchamel: 2 colheres (sopa) de farinha de trigo; 2 colheres (sopa) de manteiga; 500 ml de leite; sal, noz-moscada ralada o quanto baste e 200g de queijo parmesão ralado.

Preparo bacalhau: preaqueça o forno a 180 ˚C. Desmanche o pão no leite e reserve. Em uma panela com o azeite refogue as cebolas cortadas em meias luas e o alho picado. Junte as cenouras raladas, o louro e o bacalhau. Deixe até a cenoura começar a perder a cor e o bacalhau cozinhar. Tempere com sal e pimenta moída o quanto baste. Para ligar todos os ingredientes, junte o pão e o béchamel e misture. Leve a mistura a uma travessa que vá ao forno. Salpique parmesão e gratine até criar uma crosta dourada.

Bechamel: derreta a manteiga e coloque a farinha. Forme uma pastinha. Junte o leite e vá mexendo para engrossar e não empelotar até dar ponto de molho espesso. Tempere com noz-moscada e sal.

Mousse de Chocolate ao Cognac

chef João Souza, Lorient Bistrô

Ingredientes: 250g de chocolate meio-amargo (picado); 250g de manteiga; 100g de açúcar; 5 ovos; 20 ml de conhaque e 1 pitada de sal.

Preparo: em uma travessa refratária coloque o chocolate picado, a manteiga e 20 ml de conhaque. Leve a banho-maria. Separe as gemas das claras em duas tigelas. Bata as gemas com o açúcar até ficar uma mistura homogênea, volumosa e quase branca. Bata as claras com uma pitadinha de sal até ponto neve. Quando o chocolate estiver derretido, misture as gemas, sem parar de mexer para não coagular as gemas. Em seguida, acrescente as claras e mexa fazendo movimentos de cima para baixo com uma espátula para agregar bem sem perder o aerado. Depois leve à geladeira por no mínimo quatro horas antes de servir. Você pode montar em taças ou em travessa grande, enfeitando com raspas de chocolate.

TALHARIM COM LULAS, PESTO E TOMATES SWEET GRAPE

Américo Junior, Babbo Américo

Ingredientes Pesto Genovese: 50g de manjericão; 100g de queijo parmesão ralado; 100ml de azeite; 15g de pinoli (pode substituir por nozes ou castanhas); 1 dente de alho; sal o quanto baste; folhas de rúcula (somente para acertar a cor do pesto).

Para o prato: 500g de talharim grano duro; 350g de lula nacional limpa e cortada em anéis (é muito importante ser nacional, a importada geralmente disponível no Brasil é de péssima qualidade, sendo muito grossa e ficando com uma textura desagradável); 200g de tomate sweet grape cortados ao meio (aquele tomate cereja menor e levemente adocicado); 50ml de azeite e sal e pimenta-do-reino.

Preparo: coloque no fogo uma panela alta com água para ferver. Em um liquidificador, ou em um pilão, misture todos os ingredientes do pesto genovese, com exceção da rúcula e bata até ficar homogêneo. Após isso, acrescente uma folha de rúcula por vez até ficar bem verde. Reserve. Após a água ferver, acrescente uma colher de sopa de sal para cada litro de água e coloque o talharim para cozinhar pelo tempo descrito na embalagem. Quando faltar cerca de 5 minutos para o talharim cozinhar, aqueça uma frigideira grande em fogo médio/alto e coloque os 50ml de azeite. Tempere a lula com sal e pimenta-do-reino e salteie por 1 minuto em fogo alto. Acrescente os tomates cortados ao meio e salteie por mais um minuto, abaixe o fogo e coloque o pesto que deixou reservado e misture por mais um ou dois minutos. Nesse momento seu talharim deve estar cozido, escorra e misture na frigideira junto com um pouco (cerca de 3 colheres de sopa) da água do cozimento, isso fará o pesto aderir melhor na massa.

PAVÊ FLORESTA NEGRA COM CHOCOTONE

Fernanda Lopes

Ingredientes creme de confeiteiro: 500 ml de leite; 3 colheres (sopa) de amido de milho; 1 xícara de açúcar; 5 gemas; 1 colher (chá) de essência de baunilha e 200g de cerejas frescas sem caroços e cortadas ao meio.

Cobertura: 500 ml de creme de leite fresco gelado; 2 colheres (sopa) de açúcar e 1 colher (chá) de essência de baunilha.

Montagem: 1 chocotone da sua preferência, raspas de chocolate e cerejas para enfeitar.

Preparo creme: coloque o leite para esquentar. Enquanto isso,misture as gemas com o açúcar e o amido de milho. A essa mistura, adicione uma concha do leite quente e mexa rapidamente para não cozinhar as gemas. Agora, misture isso ao restante do leite e leve ao fogo médio mexendo por cerca de 3 minutos ou até engrossar como um mingau. Desligue, acrescente a baunilha e coloque o creme em uma travessa. Cubra com filme plástico aderido ao creme (isso evita que forme aquela espécie de nata por cima). Leve à geladeira até esfriar. Depois de frio, misture as cerejas.
Cobertura: bata o creme de leite com o açúcar em velocidade média até chegar ao ponto de chantili.

Montagem: corte fatias de chocotone com a espessura de cerca de 4 cm. Disponha em uma travessa, forrando todo o fundo. Cubra com metade do creme. Faça mais uma camada de chocotone e cubra com o creme. Depois, coloque o chantili e decore com as raspas de chocolate e as cerejas.

Dica: se quiser, umedeça o chocotone com alguma bebida, como licor ou calda de cereja ou de chocolate.

MOMENTO DIVINO

POR **CLAUDIA G. OLIVEIRA** COLABORADORA

O protagonista das festas: o espumante

Santé! O brinde se faz presente nas ocasiões especiais das nossas vidas e lá está ele, "o espumante", seja o tradicional Champagne ou todos os outros vinhos que contêm grande quantidade de dióxido de carbono ou gás carbônico. Sim, porque todo o Champagne é espumante, mas nem todo espumante é Champagne! E a magia do brinde nos encanta, pois com o tilintar das taças o desejo por saúde, amor, prosperidade e dias melhores, nos dá esperança daquele futuro sonhado de paz e harmonia universal.

Para as festas de final de ano e principalmente por conta do nosso clima tropical e quente, vinhos frescos, vivazes e efervescentes como os espumantes são a pedida. Escolhi rótulos brasileiros elaborados tanto pelo método Champenoise ou Tradicional, como pelo método Charmat.

O método Champenoise (Tradicional ou Clássico) é praticado na AOC (Apelação de Origem Controlada) Champagne, no nordeste da França. Na vinificação, o líquido passa por duas fermentações distintas. Após a fermentação alcoólica, comum a todos os vinhos tranquilos (sem a obtenção do gás carbônico), ocorrerá uma segunda fermentação na garrafa, e o gás é obtido com o líquido já engarrafado, formando o perlage ou borbulhas. Enquanto no Charmat a segunda fermentação ocorre em autoclaves, tanques fechados de inox, que preservam o gás natural da fermentação, conferindo suas borbulhas ou efervescência. É uma opção mais rápida, de maior produção e mais acessível financeiramente.

Espumantes são vinhos refrescantes com algum ou nenhum residual de açúcar. Combinam muito bem com pratos leves, mas acompanham perfeitamente pratos gordurosos e de maior personalidade, uma vez que detém ótima acidez e gás carbônico, limpando e renovando as nossas papilas gustativas.

Atenção aos rótulos. Os espumantes Brut Zero ou Nature (pas dosé), contêm zero açúcar, são mais estruturados e se destacam para harmonizar com pratos mais elaborados, com um perfil mais austero e até mesmo com a grande diversidade das receitas de uma ceia de final de ano. Os Brut e Extra Brut são vinhos que têm pouco residual de açúcar e casam bem com ostras, sushis, canapés, salgados, finger foods, frutos do mar, peixes, queijos e assados. Já os Demi Sec, Extra Dry e os Doux (doces) são espumantes com doçura que agradam paladares mais delicados. Harmonizam por contraposição com os queijos azuis, bem salgados e pratos bem condimentados. E ficam deliciosos com as sobremesas.

A temperatura do espumante a servir deve estar em torno de 5ºC e para isso o balde deve ter bastante gelo completado com água, álcool e sal, nunca só o gelo. A taça ideal é a flûte com haste longa ou aquela bojudinha tradicional, sempre transparente de cristal ou vidro. A seguir indico espumantes que irão fazer a alegria do brinde nessas festas.

Desejo a todos um excelente tilintar de taças e que nossas vibrações positivas se transformem na harmonia de um Novo Ano pleno de paz.

Estarei de férias, então até a próxima taça em fevereiro de 2024!
momentodivino@atribuna.com.br
@claudiaenoamigos

CLAUDIA G. OLIVEIRA
É SOMMELIÈRE

PROVEI E INDICO

Espumante Amitié Nature Tradicional, Serra Gaúcha, BR
É elaborado pelo método tradicional e é pas dosé, zero açúcar e bastante complexo. Literalmente, é uma jóia de espumante, pois na tampa vem um cordão e um pingente de strass Swarowski simbolizando o infinito.

Uva: Chardonnay (12,5 ˚GL) (18 meses em autólise*)
Cor: amarelo brilhante, pérlage (bolhas) fino e abundante, boa espuma
Nariz: cítrico e floral, toque tostado e brioche
Boca: seco, cremoso, com acidez equilibrada, austero e elegante. R$ 177,00 no site *espumantesamitie.com.br*

Aurora Método Tradicional Extra Brut, DO Altos de Pinto Bandeira, BR.
Pinto Bandeira na Serra Gaúcha é a segunda região demarcada como Indicação de Procedência do País. (12 meses em autólise)

Uva: Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico (12,5ºGL)
Cor: amarelo palha, pérlage (bolhas) fino, cremosidade
Nariz: flor de laranjeira, damasco, amêndoas tostadas
Boca: seco, ótima acidez, boa cremosidade, corpo médio, perlage fino, final levemente doce. Produção limitada de 18 mil garrafas. R$ 115,54 no Villa Borghese - Whatsapp 13-996091072 ou site *vinicolaaurora.com.br*

Casa Valduga Sur Lie Rosé, Bento Gonçalves, Serra Gaúcha, BR
Método Tradicional (30 meses sur lie na adega, até a abertura)**

Uva: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Cor: rosa salmão claro, turvo (12ºGL)
Nariz: amêndoas, pão tostado, frutas vermelhas, complexo
Boca: seco, encorpado, untuoso, cremoso, elegante, final longo e complexo. R$ 120,00 no Marcelo Laticínios - Whatsapp 13-997660838 ou site *famigliavalduga.com.br*

Casa Perini Vintage Brut Barriqué, Farroupilha, BR
Método Charmat (2 meses de autólise em barricas francesas), uma criação da Perini para ocasiões especiais, com pérlage (bolhas) finíssimo e um toque sofisticação.

Uva: Chardonnay (12º GL)
Cor: perolada, reflexo dourado, pérlage persistente e coroa de espuma.
Nariz: maçã verde, abacaxi e peras secas, baunilha, coco, tostados e canela
Boca: seco, acidez vivaz, vibrante, cremoso, bom corpo, untuoso e persistente. R$ 119,90 Marcelo Laticínios - Whatsapp 13-997660838 ou site *casaperini.com.br*

Tenuta Foppa & Ambrosi Insólito Extra Brut, Serra Gaúcha, BR
Vinícola iniciada em 2017 pelos jovens enólogos Lucas Foppa e Ricardo Ambrosi. Método Tradicional (24 meses em autólise) (12º GL)

Uva: Welshchriesling (Riesling Itálico), Trebbiano e Chenin Blanc
Cor: amarelo palha brilhante, perlage delicado e constante
Nariz: floral, frutas cítricas, frutas secas, brioche, tostados
Boca: seco, fresco, vivaz, borbulhas picantes, cremoso, elegante, final de boca delicado. R$ 220,00 na *www.loja.tenutafa.com.br*

FOTOS DIVULGAÇÃO

Vinícola Hermann Lírica Crua, Serra Gaúcha, BR
Método Clássico 12 meses sur lie, sem dégorgement, é um vinho turvo, sem filtragem, que mantém a pureza e essência das leveduras no interior da garrafa, até a sua abertura. Um dos primeiros espumantes sur lie sem adição de SO2.**

Uva: 80% Chardonnay e 20%Pinot Noir (12,5ºGL)
Cor: amarelo palha turvo e bolhas finas, boa espuma
Nariz: pera, maçã, fermento, leve amargor bem-vindo, pão tostado
Boca: seco, vivaz, cremoso, austero, longo e peculiar. R$ 106,90 Enoteca Decanter e Villa Borghese - Whatsapp 13-996091072

***AUTÓLISE** É A QUEBRA DAS CÉLULAS DAS LEVEDURAS LIBERANDO COMPONENTES DE SABOR, AROMA E ESTRUTURA PARA O VINHO, É O CONTATO DO LÍQUIDO COM AS LEVEDURAS. APÓS O TEMPO DE AUTÓLISE DETERMINADO PELO ENÓLOGO, O PROCESSO A SEGUIR É A DEGOLA OU DÉGORGEMENT, O QUAL CONSISTE NA RETIRADA DOS RESÍDUOS E ADIÇÃO DO LICOR DE EXPEDIÇÃO QUE DETERMINARÁ O GRAU RESIDUAL DE AÇÚCAR. É NESSE MOMENTO QUE O PRODUTOR ESCOLHE COM OU SEM RESIDUAL DE AÇÚCAR.*
***SUR LIE** SIGNIFICA SOBRE AS BORRAS OU LIAS, EM FRANCÊS, E QUER DIZER QUE O VINHO PERMANECE COM OS RESÍDUOS DAS LEVEDURAS NA GARRAFA, SEM FILTRAGEM, ATÉ A SUA ABERTURA À MESA.*