

BOA MESA

POR FERNANDA LOPES DA REDAÇÃO



MECA À GAÚCHA, RESTAURANTE ALMEIDA

Ingredientes
800g de meca limpa cortada em cubos grandes; sal a gosto; suco de 1 limão; 2 colheres de manteiga e salsinha. **Farofa:** 250g de farinha de mandioca; 150g de presunto picado; 3 colheres (sopa) de manteiga; 3 ovos cozidos; azeitonas e salsinha picadas a gosto.

Preparo
Meca: tempere a meca com sal, azeite e suco de limão. Esquente bem a grelha, chapa ou frigideira antiaderente e grelhe a meca até dourar. **Molho:** derreta manteiga, adicione a salsinha e coloque em cima da meca, já grelhada. **Farofa:** em uma frigideira, derreta a manteiga e aos poucos acrescente a farinha de mandioca, até obter uma mistura solta e seca. Junte ovos picados e presunto picado. Finalize com azeitonas e salsinha. Acerte o sal. Sirva com farofa, batatas fritas e arroz branco.

FILE À MANUELA, CANTINA BABBO AMÉRICO

Ingredientes
2 filés de 200g cada;
500 ml de molho de tomate (veja receita); 300g de queijo muçarela; 150g de queijo gorgonzola, 100ml de creme de leite fresco, 50g de queijo parmesão; farinha de rosca o quanto baste; farinha de trigo o quanto baste; 1 ovo batido com um pouco de água e uma pitada de sal e óleo de soja para fritar (em imersão). **Molho de tomate:** 2 quilos de tomate Débora ou Italiano maduros; 1 talo de salsaão; 1 cenoura sem casca; 1/2 cebola; manjeriço, alecrim e manjerona (1 ramo de cada); 1 colher de sopa de manteiga; 1 pitada de açúcar e sal o quanto baste.

Preparo
Filé: com a carne já limpa, corte a ponta do filé-mignon e divida em dois. Com uma chapa de aço ou martelo, abra a carne até ela ficar fina e grande (como na foto). Tempere com sal e passe pela farinha de trigo. Passe pelo ovo. Depois, pela farinha de trigo. Depois, leve para fritar em óleo quente (180 graus) até dourar. Em uma frigideira, coloque o molho sugo, o creme de leite fresco e leve ao fogo, quando ferver abaixe o fogo e acrescente aos poucos cerca de 100g do queijo gorgonzola, até obter um molho alaranjado. Em uma travessa refratária, coloque

um pouco do molho no fundo e, em seguida, os filés. Cubra com mais molho, polvilhe o queijo parmesão e finalize com o queijo muçarela e o restante do gorgonzola. Leve ao forno para gratinar e sirva quente com arroz e batata portuguesa. **Molho:** corte os tomates, o salsaão, 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 mais 15 minutos. Coloque a manteiga, a pitada de açúcar e acerte o sal.

Almoço para os PAIS

Para o domingo que vem, quando será celebrado o Dia dos Pais, que tal preparar um almoço caprichado? Para o prato principal, a sugestão é uma Meca à Gaúcha do Restaurante Almeida ou um Filé à Manuela, um parmegiana incrementado com gorgonzola, receita da Cantina Babbo Américo. A sobremesa tem um toque de rum, que dá o tom adulto ao pavê de chocolate. Também é possível tirar a bebida da receita



PAVÊ DE CHOCOLATE

Ingredientes
Creme holandês: 1 lata de leite condensado; 2 medidas de lata de leite; 4 gemas; 1 colher de sopa de amido de milho e 1 colher (chá) de extrato baunilha a gosto. **Creme de chocolate:** use metade do creme holandês misturado com 200g de chocolate ao leite ou meio-amargo derretido. **Para a calda:** 1/2 litro de leite; 2 colheres de chocolate em pó; rum ou conhaque (opcional). **Para a cobertura:** 250g de chocolate ao leite ou meio-amargo picado e 250ml de creme de leite de caixinha. **Para a montagem:** 1 pacote de bolacha maisena ou champanhe.

Preparo
Creme holandês: misture todos os ingredientes e leve ao fogo mexendo até engrossar. Retire do fogo e separe metade para misturar o chocolate derretido. Reserve os dois separados. **Calda:** misture tudo. **Cobertura:** misture metade do creme de leite e o chocolate e leve 1 minuto ao micro-ondas ou ao banho-maria. Misture bem para derreter e junte o restante do creme de leite. **Montagem:** em um pirex ou taças individuais, coloque uma camada de bolacha umedecida na calda, cubra com o creme holandês e coloque outra camada de bolacha umedecida. Cubra com creme de chocolate. Faça isso até acabar. Termine com ganache. Leve à geladeira. Sirva gelado.



Coxinha com massa de abóbora frita na hora e os muitos bolos e doces da vitrine fazem sucesso na ampla casa do Boqueirão, em Santos

Tem doceria nova no Canal 3

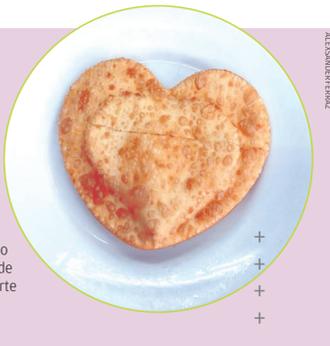
Em uma ampla casa no Canal 3, em Santos, abriu as portas a Carol Calazans Doceria, que já tem sua primeira unidade em Praia Grande. A nova loja fica em uma ampla casa com mesas em uma área com iluminação natural e decoração moderna e confortável na Avenida Washington Luís, no Boqueirão, aumentando a presença da marca que já operava com serviço de delivery na Cidade desde o ano passado. O estabelecimento oferece bolos, doces e salgados. "Entre os produtos mais procurados, estão o bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, o bolo folhado de morango e a torta de frango", conta Carol Calazans. No cardápio, destacam-se a torta de frango, recheada com frango e requeijão cremoso (R\$ 25,90), a coxinha de abóbora, produzida artesanalmente e recheada de frango com catupiry, frita na hora do pedido (R\$ 13,90), e duas quiches: queijo

com damasco e queijos com geleia de damasco (R\$ 14,90). Entre as opções doces, estão o bolo de brigadeiro clássico (R\$ 23,90) ou com chocolate meio amargo (R\$ 23,90), o pote bombom de uva, com ganache de chocolate, creme branco, uvas verdes sem semente e granulado belga (R\$ 18,90), e o TPM (Tal Pote Maravilhoso), composto por creme branco, brigadeiro ao leite, gotas de chocolate e leite Ninho em pó (R\$ 28,00). Tortas tradicionais também são um sucesso, como a Banoffee (R\$ 17,90), a de morango (R\$ 19,90) e a de limão (R\$ 17,90). Na vitrine, destaque para o bolo folhado de morango, a partir de R\$ 20,90. A casa também oferece opções de kit festa a pronta entrega e tem um cardápio com muitos tipos de bebidas feitas com cafés.

SERVICO: CAROL CALAZANS DOCCERIA (AV. WASHINGTON LUIS, 389, BOQUEIRAÑO, SANTOS). FUNCIONAMENTO: TODOS OS DIAS, DAS 11H30 AS 22H

PASTEL CARIOCA

O tradicional Café Carioca (Praça Visconde de Mauá, 1) criou um pastel temático, em forma de coração, para marcar o dia da Ação do Coração, cujo encerramento acontece hoje, na Praça Mauá, no Centro de Santos. Foi elaborado um pastel em formato de coração que pode ser recheado de queijo ou pizza. Ele custa R\$ 13 e parte da renda das vendas será revertida para a campanha Ação do Coração.



MOMENTO DIVINO

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

Vinhos que caem bem no inverno

Santé! Nada como um bom vinho para desfrutarmos o inverno que se faz presente. Tintos e brancos mais intensos, concentrados, bom corpo, até mais alcoólicos e de maior complexidade, são os mais indicados. Principalmente porque, com temperaturas baixas, optamos por comidas mais densas e suculentas, como assados de carnes e aves, ensopados, peixes

condimentados, massas, queijos, frios diversos etc. A seguir, indico alguns rótulos que na última semana pude degustar e apreciar suas qualidades. Aproveitem as dicas e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR @CLAUDIAENAMIGOS

PROVEI E INDICO



Manus Liberum Assyrtiko 2023 Encruzilhada do Sul-Serra do Sudeste (RS), Brasil Assyrtiko é originária da D.O. Santorini/Grécia. A fermentação lenta em aço inox permanece por seis meses em contato com rochas nativas (granito, quartzo e folhelho), retiradas do vinhedo. O vinho traz o terroir da Serra do Sudeste. A garrafa vem acompanhada de pequeninas rochas (num saquinho) para serem inseridas na taça na hora de servir, realçando as características do solo. **Uva:** Assyrtiko (vinhas de 10 anos plantada nos Vinhedos da Quinta, da Manus) **Cor:** amarelo límpido (12º GL) **Nariz:** frutas cítricas, além de marmelo e melão, toque apimentado **Boca:** seco, boa acidez, corpo médio, sapidez mineral, elegante, longo, diferenciado **Preço:** R\$ 169,00 na @vinhosvinhosoficial



Caetano Vicentini - Casa di Neni 2021 Nova Pádua (RS), Brasil Cuidado intenso no cultivo das videiras, colheita manual. Casa di Neni é uma linha que espelha perfeitamente as características do terroir. Seis meses em barricas de carvalho francês e americano. **Uva:** 75% Tannat da Campanha Gaúcha e 25% Alicante Bouschet Serra Gaúcha **Cor:** vermelho rubi intenso, límpido e brilhante (13,4º GL) **Nariz:** show de frutas vermelhas, toque especiarias **Boca:** seco, boa acidez, encorpado, estruturado, taninos redondos e macios **Preço:** R\$ 69,00 na @vinhosetais ou WhatsApp (11) 99921-2161



Los Vascos Chagual Orgânico 2021 Valle Colchagua, Chile Los Vascos é um projeto chileno do Domaine Baron de Rothschild, criador do famoso Château Lafite, FR. Orgânico, foi armazenado em cubas de cimento para manter o frescor e expressão aromática, característica da casta. **Uva:** Cabernet Sauvignon (13,5º GL) **Cor:** rubi intenso brilhante **Nariz:** frutas vermelhas e negras, especiarias, pimenta e orégano **Boca:** seco, ótima acidez, corpo médio, taninos firmes e macios, suculento e complexo com sotaque francês **Preço:** R\$ 211,82 na @mistral



Montes Muse 2020 Valle Del Maipo, Chile Aurélio Montes, proprietário e enólogo da Viña Montes, se inspirou nas mulheres de sua família - mãe, esposa, filhas e netas, suas musas e contribuintes do seu sucesso e da vinícola. A Viña é aclamada mundialmente pelo rótulo Montes Alpha. Colheita manual selecionada dos vinhedos de 25 anos. Estágio em carvalho francês por 18 meses, 70% 1º uso e 30% 2º uso. **Uva:** Cabernet Sauvignon (14,5º GL) **Cor:** rubi profundo **Nariz:** frutas vermelhas e negras maduras, ameixa, cereja, cassis, notas de tabaco, café, bala toffee **Boca:** seco, denso, encorpado, taninos aveludados, elegante e longo **Preço:** R\$ 1.499,90 na @berkmann_brasil



CLAUDIA G. OLIVEIRA É SOMMELIÈRE



O DIA DOS PAIS ESTÁ CHEGANDO E PREPARAMOS UM MENU DELICIOSO, ENCOMENDE PELO WHATSAPP 13 99148.9560

Menu Dia dos Pais

- Camarão no coco verde com catupiry e parmesão ralado, arroz de coco, purê de banana da Terra e batata palha. **R\$380 | Serve até 4 pessoas**
- Salmão ao molho de natas com alho poró. **R\$270 | Serve até 2 pessoas**
- Cupim braseado, maionese especial da casa, vinagrete de abacaxi com cebola roxa e farofa crocante. **R\$210 | Serve até 3 pessoas**

*As encomendas devem ser feitas até o dia 08/08 para entregas com horário agendado.

Menu deste Domingo

- FILÉ DE LINGUADO ESPECIAL DA CASA Generoso filé de linguado sob cama de batatas coberto por requeijão, cebola, azeitonas e salsinha regado no azeite, guarnecido de arroz branco e salada especial da casa | **R\$59 INDIVIDUAL**
- Bobó de camarão guarnecido de arroz de coco e farofa de banana. **R\$65 INDIVIDUAL | R\$128 DUPLA**
- Filé mignon ao molho gorgonzola purê de batata com queijo, arroz branco e salada especial da casa. **R\$58 INDIVIDUAL | R\$110 DUPLA**

13 99148.9560 13 99116.0771 @amarcozinhaautorale

APENAS DELIVERY | 11h ÀS 14h30 | QUANTIDADE DE PRATOS LIMITADOS, FAÇA SUA RESERVA

Especial de Inverno



Filet à Peruana

Filet mignon grelhado com molho de aji amarillo, salsinha e tomate. Acompanha batata portuguesa e arroz.

Ravioli de Porco com Pesto de Pistache

Ravioli bicolor com recheio de costela de porco assada lentamente e pesto de pistache.

Spaghetti à Carbonara Original

Guanciale, pecorino romano, parmesão e ovo caipira.

Pizza Carbonara

Mussarela, guanciale, parmesão e gema de ovo caipira mole.

Pizza de Calabresa de Pernil e Alho Poró

Mussarela, calabresa de pernil curada Cancian e alho poró.



Siga o Babbo f i @ - Av. Ana Costa, 404 - Gonzaga - Santos Peça pelo QRCode ou ligue 3284.5999 - 3302.0951