

R\$ 6,90



CLAUDIA COZINHA

Doces incríveis
com o perfume
da tangerina

PICANHA
3 versões
superpráticas

Mandioca, banana,
carne-seca em
receitas leves
e charmosas

Todas as receitas testadas e com fotos

www.claudiacozinha.com.br

ERVAS

no prato e na
mesa para receber
a primavera

Fogazza de
mussarela



Set/Out 2003



Fogazza, polenta e muita
devoção na festa de
San Gennaro, em São Paulo

delícia italiana



A chef Marcela Maragliano (à esquerda) e sua cliente Aline: aula eficiente

Um chef só para você

Um novo profissional está surgindo. O personal chef ensina a seus clientes os truques da cozinha, da compra de ingredientes à escolha do melhor vinho. Além de ótimas receitas. Não é uma delícia?

POR ANDRESSA ROVANI; DESIGN ALESSANDRA SILVEIRA E CAROLINA GODEFROID

Sabe aquela angústia que nos assola quando abrimos a geladeira e não sabemos o que fazer com o que tem lá? Ou quando preparamos um jantar para os amigos e não temos a menor idéia sobre qual vinho servir? Quem tem um personal chef não sofre desses males. Esse novo profissional em geral é mesmo um chef de cozinha ou um professor de culinária que sai do restaurante ou da escola e vai, em intervalos de tempo regulares, à casa do cliente para transferir preciosos conhecimentos.

E ele não ensina apenas receitas. Prepara o candidato a gourmet para montar sua cozinha, escolhendo os equipamentos mais adequados, ajuda a programar as compras de supermercado e explica quais são as melhores combinações entre pratos e bebidas.

A profissão é novidade no Brasil, mas nos Estados Unidos faz sucesso há anos, embora haja algumas diferenças. Lá o personal chef é responsável por fazer todas as compras da casa, preparar os pratos e deixar o cardápio no freezer para a semana.

Alguns dos profissionais brasileiros fazem também esse papel, mas a maioria é formada, principalmente, por mestres. Eles, antes de mais nada, ensinam. E ensinam de acordo com as necessidades do cliente. “A idéia nasceu da vontade que alguns alunos tinham de aprender no aconchego de seu próprio lar, com o fogão com o qual estavam acostumados e com um atendimento personalizado mesmo”, diz Alexandre Bressanelli, chef curitibano que há seis meses se dedica ao ramo. “Somos como consultores.”

Imagine: é como ter um livro de receitas com voz, com mãos, que responde às nossas dúvidas, que ensina a bater aquela massa do jeito certo. “Ter a assistência de um desses profissionais não é apenas cômodo. É muito agradável. A minha, a Marcela Maragliano, conhece o meu jeito, sabe o que costume ter na geladeira, conhece os utensílios que gosto de usar”, atesta Mariana Laskani, empresária paulistana de 37 anos.



alcachofra gratinada

INGREDIENTES

- 8 fundos de alcachofra
- $\frac{2}{3}$ de xícara de vinho branco seco
- 3 colheres (sopa) de suco de limão

Molho

- $\frac{1}{4}$ de xícara de manteiga
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 envelope de açúcar em pó
- 2 xícaras de leite
- $1\frac{1}{2}$ xícara de creme de leite fresco
- Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto
- 200 g de queijo gruyère ralado

PREPARO

Numa panela com água fervente, cozinhe a alcachofra com o vinho branco, o suco de limão e sal até que fique macia. Escorra e reserve.

Molho

1 Numa panela, derreta a manteiga e frite levemente a farinha de trigo. À parte, dissolva o açúcar no leite e junte à panela, mexendo sempre. Adicione o creme de leite e continue mexendo até engrossar.

2 Tempere com sal, a pimenta e a noz-moscada.

Montagem

1 Aqueça o forno em temperatura alta. Num refratário, coloque as alcachofras reservadas. Por cima derrame o molho quente e polvilhe com o gruyère.

2 Leve ao forno e asse até o queijo ficar bem dourado. Sirva em seguida com filé mignon grelhado. Decore com tomate-cereja cortado e uma folhinha de hortelã e sirva.

Rende 4 porções

Calorias 725 por porção

Fácil



Marcela e Aline brindam: fim da insegurança na hora de cozinhar

Nada como um professor exclusivo

Também cliente de Marcela Maragliano, a diretora de marketing Aline Santos Farhat, 36 anos, conta que frequentava escolas de culinária e que as achava divertidas, porém pouco eficientes. Optou pelas aulas personalizadas porque viajava muito e queria um atendimento mais objetivo. Em casa, a dedicação da personal chef é total. “Ela não só me ensina um molho, mas me diz com o que ele combina, que variações são possíveis.” A relação de Aline com a cozinha mudou. “Eu morria de medo de um livro de receitas, achava que tudo ia dar errado. Estou mais segura”, diz ela.

Suas aulas geralmente começam no supermercado com a escolha dos ingredientes. Muita coisa se aprende aí. Do ponto de maturação de um tomate ao aroma de um tempero. O passo seguinte é preparar o *mise-en-place*, ou o pré-preparo dos alimentos,

deixando-os lavados, picados e medidos como pede a receita para, enfim, pôr a mão na massa. Envolto em aromas e técnicas, o aluno vai solucionando dúvidas e cozinhando. Geralmente o encontro termina num jantar — ou no freezer.

Os mais tímidos podem optar por um personal chef virtual. O site www.personalchef.com.br, criado há um ano, prepara lista de compras, ajuda na construção de uma dieta equilibrada, dá as receitas e ensina a aproveitar bem os alimentos.

A bailarina carioca Kátia Medeiros, de 36 anos, é cliente desde 2002. Quem conhece a sua geladeira sabe que por lá vai encontrar coladas as receitas do jantar. “O serviço personalizado me trouxe praticidade. Chego à noite e os ingredientes já estão comprados, as calorias calculadas e as receitas são do jeito que eu gosto”, conta.