

# Plaza Sul

ESTILO 

entre neste  
**FRIO**

TENDÊNCIAS OUTONO  
INVERNO DO SHOPPING  
PLAZA SUL

## PRESENTES

Que estilo de mãe  
você é ou tem???

PRESENTES DE A A Z  
PARA TODOS OS ESTILOS

## COZINHA

RECEITAS ESPECIAIS  
PARA O DIA DAS MÃES

OS CAMINHOS  
DA MODA:  
RESUMO DAS  
TENDÊNCIAS

## DICAS DE MODA

Como arrasar na  
nova estação



# recebendo os louros



PARA O ALMOÇO DO DIA DAS MÃES APOSTE NA DUPLA ESTILO E SIMPLICIDADE, AFINAL DE CONTAS ESTE É SEU DIA!!!!

Convidamos a chef Marcela Maragliano para montar um almoço sofisticado e bem fácil para que você tenha o menor trabalho possível na hora de receber seus filhos, netos, bisnetos e etc....

FOTOS CRISTIAN PARENTE COORDENAÇÃO ANA CURY

PRODUÇÃO ANDREA DUARTE

A GRADECIMENTO AO ATELIER GOURMAND



## • mesa

\*Modernos e rápidos de fazer os arranjos baixos com flores do mesmo tipo e junco, dão um toque sofisticado à mesa. Para facilitar coloque os mini buques em pequenos vasos de vidro dentro de uma caixa de madeira bonita ou ferro e cubra-os com musgo verde para dar acabamento.

\*Candelabros brancos ou os rústicos são perfeitos para almoços informais

\*Ouse e não use toalha: jogos americanos brancos podem fazer a diferença

\*Louças brancas não tem erro, são fáceis de combinar e ficam lindas com jogos americanos



## • chocolate gourmandise

### Ingredientes:

120 g de chocolate ao leite ou meio amargo

120 g de manteiga

3 Ovos

100 g de açúcar (½ xícara)

35 g de farinha (¼ xícara)

Rum ou Brandy à gosto

### Modo de fazer:

1) Derreta o chocolate e a manteiga em banho maria. Reserve.

2) Bata na batedeira os ovos, a farinha, o açúcar e o rum. Bata só até que todos os ingredientes estejam bem incorporados.

3) Despeje a mistura de chocolate gradualmente, e deixe a massa descansar por 1 h.

4) Aqueça o forno à 200°C.

5) Junte 4 ramekins com manteiga e polvilhe açúcar. Despeje a massa e leve para assar por 10-15 minutos.

Sirva imediatamente com uma bola de sorvete de creme.



- salada de couscous marroquino

**Ingredientes:**

1/2 cubo de caldo de galinha  
1 xícara de chá de água  
1 xícara de chá de couscous marroquino  
suco de 1 1/2 limão  
2 colheres de melão de romã  
1/4 de xícara de chá de azeite  
6 damascos secos, cortados em fatias  
1/2 xícara de chá de amêndoas em lâminas  
1 xícara de chá de folhas de rúcula picadas  
10 folhas de hortelã  
10 folhas de manjericão  
sal e pimenta do reino

**Modo de fazer:**

Leve ao fogo a água e o cubo de caldo. Assim que ferver, despeje o caldo fervente sobre o couscous e deixe repousar por 15 min.



Em uma tijelinha, misture o limão o melão, o sal e a pimenta.

Junte o azeite e misture bem. Junte o molho ao couscous e misture bem. Leve a geladeira. Em uma frigideira média, aqueça um pouco de azeite e nele doure as amêndoas. Junte os damascos e deixe no fogo por 1 minuto.

Junte a salada já fria os damascos e amêndoas, a rúcula, a hortelã e o manjericão. Acerte o sal e a pimenta e, se necessário, regue com um pouco mais de azeite e acerte a acidez com um pouco mais de limão ou açúcar. Decore com ervas e sirva a seguir.



## • boeuf bourguignon

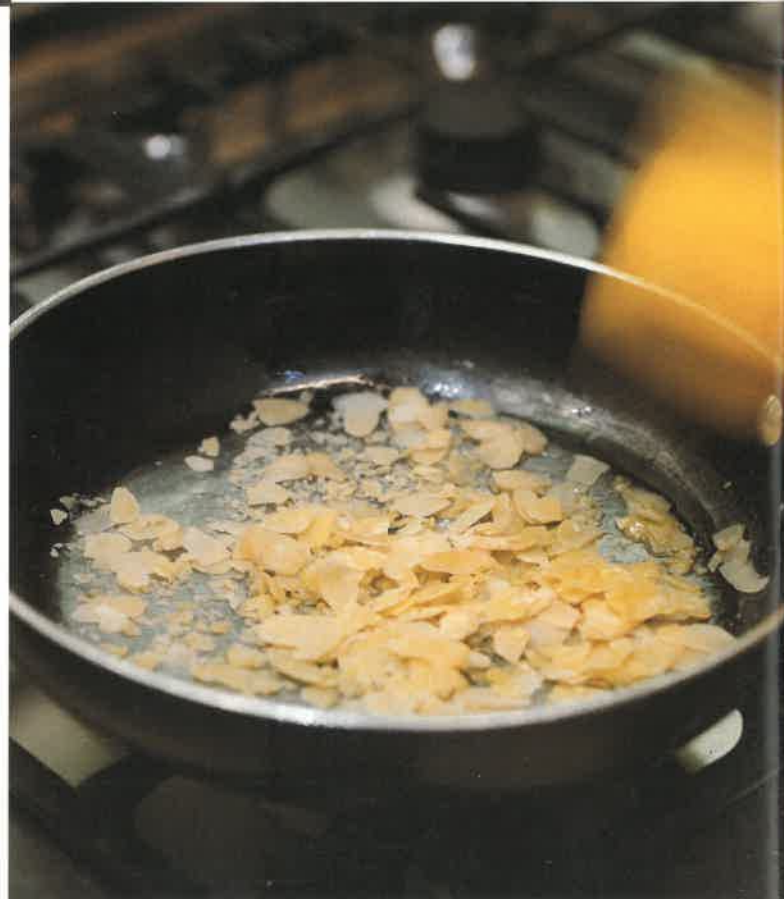
### Ingredientes:

- 1 kg de músculo bem limpo, cortados em cubos de 5 cm
  - 1 cebola picadinha
  - 2 colheres de sopa de manteiga
  - 3 colheres de sopa de óleo
  - 120 gr de bacon picadinho
  - 2 colheres de sopa de farinha de trigo torrada
  - 250 ml de caldo de carne
  - 750 ml de vinho tinto seco
  - 2 dentes de alho inteiros
- Bouquet garni com: bastante tomilho, salsinha, alecrim, louro, cebolinha, amarrados com cordoné
- 1 kg de cebolas pequenas (do tipo para pickles) e inteiras, descascadas

e passadas em 2 colheres de sopa de manteiga, numa frigideira.  
Sal e pimenta-do-reino

### Modo de fazer:

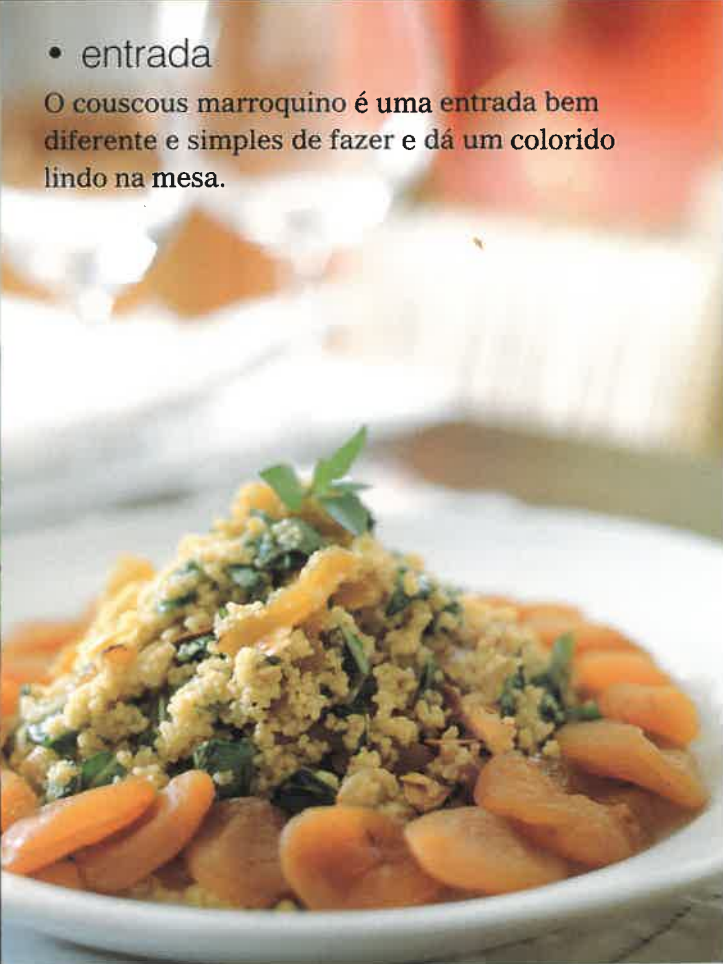
- 1) Numa panela de fundo largo, leve a manteiga e o óleo a esquentar.
  - 2) Derreta o bacon e frite a cebola picadinha. Coloque a carne e frite bem, em fogo alto.
  - 3) Polvilhe a farinha de trigo sobre a carne e coloque o caldo carne, o vinho tinto, o alho e o bouquet garni e deixe cozinhar em fogo lento por 1 ½ hora.
  - 4) Coloque então as cebolas passadas na manteiga e deixe cozinhar mais meia hora.
- Corrija o sal e a pimenta.





- carne

A receita desta carne é um clássico francês que pode ser preparado no dia anterior. Este prato dispensa muitos acompanhamentos e deve ser servido somente com batatas no vapor ou um legume verde e sem molho.



- entrada

O couscous marroquino é uma entrada bem diferente e simples de fazer e dá um colorido lindo na mesa.