

# PRAZERES DA MESA

4 CAPAS  
edição

A B Í B L I A D A G A S T R O N O M I A  
www.prazeresdamesa.com.br

*Edição  
especial*

FEITA AO VIVO COM A PARTICIPAÇÃO DE  
50 GRANDES CHEFS DO BRASIL E DO EXTERIOR

SALADA DE RABADA  
COM FOIE GRAS,  
por Alice Mesquita

dezembro 2006 nº 43 ano 4 R\$ 12,00  
ISSN 1678-958X  
00043  
9 771678 958005

## E MAIS:

- 10 DEGUSTAÇÕES FANTÁSTICAS DE VINHOS (Barolo X Bordeaux; Cabernet Sauvignon pelo mundo; espumantes; Porto Vintage e outros)
- Cervejas belgas e artesanais brasileiras
- Uísque com chocolate
- Drinques clássicos pelo mestre Derivan

# 42

RECEITAS  
COM FRUTOS DO  
MAR, CARNES  
DIVERSAS, PERU,  
FRUTAS E  
SOBREMESAS



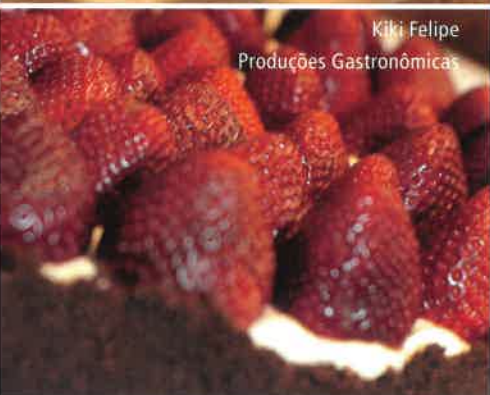
Gislaine Oliveira  
Gastronomia



João Belezia  
Personal Chef



In Citta



Kiki Felipe  
Produções Gastronômicas



Marcela Maragliano  
Culinária & Buffet



Pato com Banana

#### GISLAÍNE OLIVEIRA GASTRONOMIA

A chef conquistou nota máxima com o canapé de mousse de foie gras com cubo de geléia de pimenta, além de delícias como a minicrepe de frango com estragão, a sopa de milho e lingüiça defumada e, para adoçar, o docinho de banana, o brigadeiro de colher e a goiabinha.

Tel. (11) 5536-0880, São Paulo, SP;  
[www.gislaineoliveira.com.br](http://www.gislaineoliveira.com.br)

#### IN CITTA

Que delícia as produções do chef Danilo del Picchia, que também participou da exposição dos restaurantes. Os destaques foram os miniraviolis de mussarela de búfala ao molho pomodoro fresco, os tortellini in brodo, a mousse de salmão e escarola com pimenta de bico e a polenta mole com ragu de ossobuco.

Rua Mello Alves, 651, São Paulo, SP,  
tel. (11) 3063-5707;  
[www.incitta.com.br](http://www.incitta.com.br)

#### JOÃO BELEZIA PERSONAL CHEF

O chef não tem limites em suas criações, como o arancini de escargot com queijo pont l'évêque, o dueto de gazpacho, o pernil de javali com molho de tamarindo e farofa dourada, a salada de arroz negro com lula ao curry e uma espetacular ostra gratinada com crosta de wassabi.

Tel. (11) 5183-7159, São Paulo, SP;  
[www.joaobelezia.com](http://www.joaobelezia.com)

#### KIKI FELIPE PRODUÇÕES GASTRONÔMICAS

Produtos orgânicos são a base para as produções da chef, que criou bolos como o de abobrinha italiana com nozes, de abóbora e de cenoura com especiarias, além do cheesecake.

Rua Descalvado, 137, São Paulo, SP,  
tel. (11) 3871-5931.

#### MARCELA MARAGLIANO CULINÁRIA & BUFFET

Cursos na Europa e dez anos lecionando em São Paulo deram a expertise para a chef elaborar com maestria pratos como os canapés

de chabichou com sementes de papoula e de chèvre com pistache, a salada de couscous marroquino, a sopinha de ervilha com hortelã e as deliciosas tirinhas tailandesas de mignon.

tel. (11) 3082-2145, São Paulo, SP,  
[www.marcelamaragliano.com.br](http://www.marcelamaragliano.com.br)

#### MATRIZ GASTRONOMIA

A banqueteira Simone Flaksberg Chevis surpreendeu com o bolinho de carne com molho de tomate e vodka, o gefilte fish, a sopa de tomate com vodka, as varenikes e as trufas.

Rua Ministro Godoi, 339, São Paulo, SP, tel. (11) 3863-9184, [www.matrizgastronomia.com.br](http://www.matrizgastronomia.com.br)

#### PATO COM BANANA

A chef Tereza Paim caprichou nas riquezas da Bahia: abará, acarajé, arrumadinho de fumeiro e maracujá, beiju, cuscuz de tapioca, farnel de balas de mel e alferes, pato com geléia de pimenta em pocca zoio, dentre outras.

Rua Oldilon, 2, Salvador, BA,  
tel. (71) 3334-5519.