

Gula


EDITORA
PEIXES

EXEMPLAR DE
ASSINANTE
EXTERNO - R\$ 12,00

Março 2002 - nº 113 - Ano 9 - R\$ 8,00



BACALHAU

10 pratos inéditos com o rei da Páscoa

**Delicioso Tour
Gourmand em
Tiradentes (MG)**

**O estilo do italiano
Antinori, pai dos
supertoscans**



Show de chocolate

Bacalhã alla romana,
por Salvatore Loi

RECEITAS ESPECIAIS E AS BEBIDAS QUE COMBINAM COM ESSA MARAVILHA





Bacalhau à Valentim, por Aires Scavone

INGREDIENTES

(4 PORÇÕES)

BACALHAU

- 4 postas de bacalhau de 250 g cada uma
- 1 folha de louro
- 100 ml de óleo de oliva
- 2 cebolas picadas
- 2 cebolas em rodela
- 4 dentes de alho picados
- 600 ml de vinho branco
- Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto
- Óleo para untar

TORTA DE BATATA

- 8 batatas
- 1 litro de leite
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 200 g de mozzarella ralada no ralo grosso
- 50 g de queijo parmigiano ralado
- Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto
- Manteiga para untar

DECORAÇÃO

- Brócolis (cozidos em água fervente e passados em água fria com gelo)
- Alho frito crocante

PREPARO

BACALHAU

- Ferva o bacalhau por 5 minutos em água aromatizada

com o louro.

- Seque e doure o bacalhau no óleo de oliva quente. Retire-o e mantenha aquecido.
- Murche a cebola picada no mesmo óleo de oliva do bacalhau, acrescente o alho, o vinho e reduza um pouco. Bata no liquidificador, coe e tempere. Reserve esse molho.
- Numa frigideira quente, untada com óleo, queime as rodela de cebola até ficarem bem escuras.

TORTA DE BATATA

- Descasque as batatas, fatie-as e cozinhe no leite. Escorra bem e refogue na manteiga. Tempere com sal e pimenta.
- Monte as batatas dentro de quatro aros, sobre uma assadeira untada, alternando-as com mozzarella e parmigiano. Asse em forno preaquecido a 200° C, por cerca de 20 minutos.

FINALIZAÇÃO

- Disponha as rodela de cebola nos pratos e por cima coloque o bacalhau.
- Sirva acompanhado da torta de batatas, do brócolis e do alho frito da decoração.

Restaurante Escola Família Scavone
Rua Acelio Daudt, 130, Passo D'Areia, tel. (51) 3341-1783

DEVIDAMENTE ADAPTADA

aos novos tempos, esta receita apresenta o bacalhau aromatizado com louro e frito em óleo de oliva. O molho, à base de vinho branco, alho e cebola, foi transformado em purê - e o purê de batatas, da receita original, tomou a forma de torta de batata, mozzarella e parmigiano. Para acompanhar, um branco potente como o Chablis.

INGREDIENTES

(4 PORÇÕES)

- 4 postas de 100 g cada uma
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 dentes de alho bem picados
- 4 colheres (sopa) de coentro bem picado
- 2 colheres (sopa) de óleo de oliva
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 4 xícaras (chá) de água fervente salgada
- Óleo de oliva para grelhar o bacalhau
- Croûtons (pique em pedaços pequenos o pão português, ou italiano, tempere com alho, sal e doure-os no óleo de oliva); use para colocar no fundo das tigelas e para salpicar, na finalização

DECORAÇÃO

Azeitonas pretas em rodela

PREPARO

- Retire as postas de bacalhau do molho, seque-as bem e polvilhe-as com a farinha, retirando o excesso.
- Numa vasilha, junte o alho e o coentro. Acrescente 2 colheres de óleo de oliva, misture bem e reserve.
- Numa frigideira, esquente um pouco de óleo de oliva e grelhe o bacalhau até ficar levemente dourado.
- Derrame a água fervente temperada com sal na mistura de alho e coentro.
- Coloque alguns croûtons no fundo dos pratos de sopa e despeje o caldo aromatizado de coentro por cima.
- Distribua o bacalhau no centro dos pratos e salpique com croûtons. Decore com as azeitonas.

Marcela Maragliano Culinária e Buffet, tel. (11) 3082-2145

*Açorda de bacalhau,
por Marcela Maragliano*

**ESTA
DELICADÍSSIMA**

*interpretação de uma das
mais tradicionais receitas
portuguesas traz
um caldo de coentro
e alho a escotar a posta
de bacalhau grelhada.
O imprescindível pão surge
na forma de croquetes.
O vinho indicado é um
branco de corpo, aroma
frutado e boa acidez.*

