

RANKING A PROVA DE 20 BRUNELLO DI MONTALCINO

PRAZERES DA

MESA

33
receitas

A BÍBLIA DA GASTRONOMIA

www.prazeresdamesa.com.br

PAIXÃO, PELA ITÁLIA

ENTRE A TRADIÇÃO E A MODERNIDADE,
UM PANORAMA DA COZINHA MAIS
REPETIDA NO MUNDO



4 CAPAS
editora



agosto 2011 nº 96 ano 9 R\$ 14,00 €6,00

ISSN 1678-956X

96

9 771678 958009

CAPUNTI CIM' D' RAP,
por Filomena Chiarella

VINHOS

43 RÓTULOS

AUSTRIACOS

RECÉM-CHEGADOS

AO BRASIL

TESTADOS COM

EXCLUSIVIDADE

Paladar doce e apaixonado

Para coroar a diversidade gastronômica da Itália, algumas de suas clássicas sobremesas, descomplicadas e repletas de sabor

POR FABIANA BADRA EID
FOTOS RICARDO D'ANGELO
PRODUÇÃO CRISTINA ESQUILANTE

Tortas, biscoitos, sorvetes, bolos, doces e pães fazem parte das tradições culinárias de todas as regiões italianas, de norte a sul. Frutas e nozes abundantes, derivadas de solos férteis do velho País da Bota, recheiam a maior parte das sobremesas, assim como o café e as especiarias, introduzidos pelos marinheiros venezianos há séculos. Como nação, a Itália possui um paladar doce e apaixonado. Para homenagear esta terra repleta de boa comida, a chef Marcela Maragliano, do bufê que leva seu nome em São Paulo, escolheu três sobremesas clássicas.

Formada em administração de empresas, Marcela seguiu o caminho da gastronomia optando pela cozinha clássica. Esbanjou talento no preparo do tiramisù, fácil e delicioso. Uma combinação simples de biscoito champanhe, mascarpone e café, feita em três etapas. “O doce é uma paixão dos italianos e também dos brasileiros”, diz.

A panna cotta, “creme cozido” em tradução livre, é originária do norte da Itália e, tradicionalmente, vem aromatizada com baunilha. “Quanto melhor for a qualidade do creme de leite, melhor será o resultado do doce”, diz. Nesta versão da chef, uma parte do creme foi substituída por iogurte, uma releitura que deixou o doce mais leve e fresco, adaptado ao clima brasileiro. Pode ser servida com um coulis ou calda de frutas, como na receita, ou somente com frutas frescas.

E por falar nelas, nesta última sobremesa, carambola, figo, pera e nectarina (*ou qualquer outra fruta da estação*) ganham uma perfumada calda de vinho Santo. Esta bebida doce transformou o sabor das frutas. Prova que simplicidade e sofisticação comungam com perfeição na mesa italiana.





Marcela Maragliano e sua proposta de tiramisu, clássico e fácil



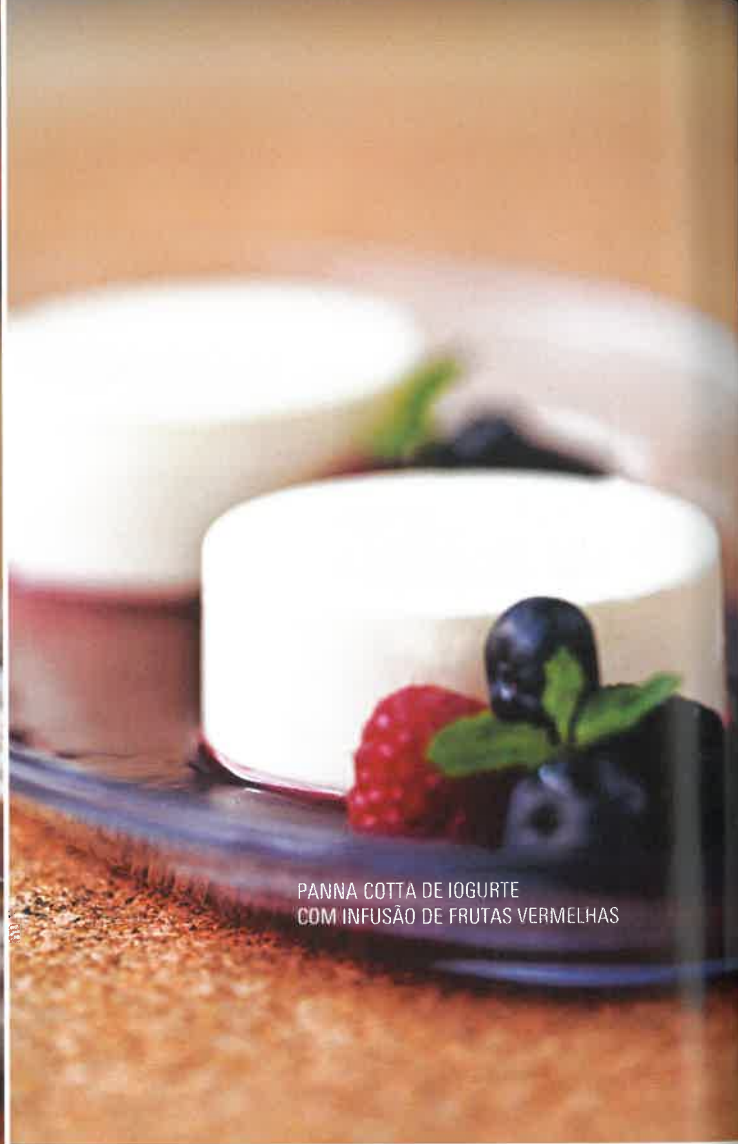
TIRAMISU

prazeres
da mesa

125



FRUTAS EM CALDA
DE VINHO SANTO



PANNA COTTA DE IOGURTE
COM INFUSÃO DE FRUTAS VERMELHAS

FRUTAS EM CALDA DE VINHO SANTO

4 porções

CALDA

- 500 g de açúcar
- 300 ml de água
- 180 ml de vinho Santo italiano

FRUTAS

- 1 carambola, cortada em fatias
- 4 figos maduros e firmes, lavados e enxutos, cortados em 4
- 1 pera fatiada
- 2 pêssegos (ou nectarinas), fatiados

ACOMPANHAMENTO

- Sorvete de baunilha e/ou biscotti

CALDA

1 Coloque o açúcar e a água em uma panela e mexa fora do fogo até dissolver o açúcar. 2 Junte o vinho e leve a panela ao fogo; cozinhe por 15 minutos ou até atingir o ponto de fio ralo. 3 Disponha as frutas fatiadas no prato de servir. 4 Regue com a calda quente de vinho

Santo e coloque uma bola de sorvete de baunilha sobre as frutas; sirva em seguida.

PANNA COTTA DE IOGURTE COM INFUSÃO DE FRUTAS VERMELHAS

6 porções

INFUSÃO

- 3 xícaras (chá) de frutas vermelhas frescas (blueberries, amoras, framboesas)
- 1 xícara (chá) de água
- 2/3 de xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 1 fava de baunilha

PANNA COTTA

- 1 3/4 de xícara (chá) de iogurte natural
- 1 1/4 de xícara (chá) de creme de leite fresco e encorpado
- 1/3 de xícara (chá) de açúcar
- 18 g de gelatina incolor, em pó (um e meio sachê)
- 60 ml de água fria

DECORAÇÃO (OPCIONAL)

- Fava de baunilha
- Folhas de hortelã fresca

INFUSÃO

1 Misture as frutas vermelhas com açúcar, baunilha e água numa tigela de aço inox. 2 Coloque a tigela sobre uma panela com água fervente, sem encostar na água no fundo da tigela. 3 Deixe cozinhar por 40 minutos ao vapor; de vez em quando, verifique se a água da panela não evaporou e acrescente mais água, se for necessário. 4 No final do cozimento, adicione o suco de limão e coloque o coulis numa peneira, sem espremer, apenas para separar as frutas do suco. 5 Reserve o suco e as frutas separadamente na geladeira. 6 Descarte a baunilha a leve para gelar separadamente.

PANNA COTTA

1 Numa panela, coloque o creme de leite e o açúcar. 2 Quando começar a ferver, desligue o fogo. 3 Hidrate a gelatina por 2 a 3 minutos na água; junte a gelatina hidratada à mistura

do creme de leite, fora do fogo e misture. **4** Coloque o iogurte numa tigela e, devagar, vá adicionando o creme de leite. **5** Distribua a panna cotta em 6 formas individuais de 5 cm de diâmetro, molhadas com água gelada. **6** Leve para gelar por 3 horas; assim que endurecer, cubra com papel-alumínio, para evitar que ressequem na geladeira. **7** Para servir, desenforme a panna cotta, disponha o suco e a infusão de frutas ao lado; decore com hortelã e baunilha; sirva em seguida.

TIRAMISÙ

8 a 10 porções

400 g de mascarpone (italiano, de preferência)

100 g de chocolate meio amargo, picado

300 ml de creme de leite fresco; 6 ovos

2 pacotes de biscoito champanhe

1 xícara (chá) de açúcar

1 1/2 copo (americano) de café pronto e frio; 1 cálice de licor de amêndoas

1 Na batedeira, bata as claras em neve e adicione metade do açúcar, pouco a pouco, batendo bem; reserve. **2** Em outra tigela, bata as gemas com o açúcar restante até obter um creme bem branco e fofo (*ele vai triplicar o volume*). **3** Bata o creme de leite fresco até o ponto de chantilly (*cremoso e macio*). **4** Junte o chantilly e as gemas batidas, adicione o mascarpone e misture. **5** Com a ajuda de um batedor ou colher, misture delicadamente as claras ao creme de mascarpone. **6** Em um prato fundo, misture o café frio com o licor e molhe rapidamente os biscoitos.

MONTAGEM

1 Forre o fundo de uma taça com os biscoitos molhados. **2** Cubra com o creme de mas-

carpone e salpique chocolate meio amargo. **3** Repita novamente até chegar ao topo da taça, finalizando com o chocolate. **4** Leve para gelar por no mínimo 3 horas.

Receitas de **Marcela Maragliano**, Culinária à Buffet, em São Paulo, SP (*leia o endereço no Guia na final desta edição*).

O Pão de Açúcar patrocina a seção Simples e Sofisticado. Os produtos usados nas receitas são encontrados em suas lojas ou por meio do site paodeacucar.com.br.



Pão de Açúcar



7 Anos de Sucesso

Eleita a melhor casa latina de São Paulo



R. Min. Jesuíno Cardoso, 181 - Vl. Olímpia - SP
Av. Antártico, 90 - Jd. do Mar - São Bernardo
Reservas: (11) 3842-5279 - reycastro.com.br