

PRAZERES DA MESA



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

VINHOS

Testamos 26 Shiraz

E MAIS:

Jancis Robinson
e Patricio Tapia

Limão siciliano

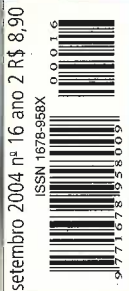
Prepare delícias com
essa fruta mágica

CURITIBA

ZEA MAIS, a nova
casa do expert
Celso Freire

ÁLVARO RODRIGUES

As receitas do
chef pop star



setembro 2004 nº 16 ano 2 R\$ 8,90

ISSN 1678-988X



PEQUENA SURPRESA
DE ABACATE,
POR LAURENT SUAUDEAU

CARDÁPIO COMPLETO,
INUSITADO E RÁPIDO

POR

LAURENT SUAUDEAU

ALMOÇO DE PRIMAVERA

Uma refeição cheia de surpresas leves e saborosas, servida no jardim, com flores e muito charme. Esta é a proposta de Marcela Maragliano para homenagear a primavera, com um cardápio rico e fácil de preparar

por Fabiana Badra Eid
fotos Antônio Rodrigues
produção Camile Comandini



PRATOS, XÍCARAS, TAÇAS, TALHERES E VASOS, DA TOK & STOK; BORBOLETA, DA SIA; JOGO AMERICANO, DA CECILIA DALE; GUARDANAPOS, DA ROUPA DE MESA; LAMPARINA, DE LA PROVENCE; BOWL COM PIRES, DA ZONA D


AJO BLANCO



A paixão pela cozinha Marcela Maragliano herdou da família, que sempre gostou de comer bem. Sua descendência espanhola trouxe desde cedo a descoberta da cozinha mediterrânea, com receitas deliciosas e típicas que faziam parte do cardápio da família. Marcela, assim que pode, fez diversos cursos na Europa e depois retornou ao Brasil para experimentar tudo o que aprendeu. Há mais de uma década, dá aulas de culinária em diversas escolas de São Paulo e cuida pessoalmente do bufê que leva seu nome. Com tantos na cidade, Marcela optou pelo diferencial de servir jantares e almoços para *petit comité*. Para o almoço de primavera, Marcela montou um cardápio com a cara da estação. A sopa e o pimentão recheado são opções típicas do Mediterrâneo. O badejo é uma ótima sugestão de prato leve e sua combinação com o pepino e as ervas resultam aromática e saborosa. “Na falta desse peixe, pode ser usado o robalo”, lembra Marcela. O couscous que acompanha o peixe é um “curinga”, cita a chef, pode ser feito com legumes e ervas e na forma de salada. Um ingrediente versátil. E para o *grand finale*, as sobremesas. A terrine de chocolate ganha leveza já que é servida gelada; e a avelã pode ser trocada por nozes e laranjas cristalizadas, castanha-do-pará ou outra fruta seca que esteja disponível. Para terminar, um mosaico de frutas frescas com calda de laranja. ▶



BADEJO ALLA "SALSA VERDE"
E COUSCOUS MARROQUINO
COM LEGUMES

A close-up photograph of four stuffed red peppers arranged on a white plate. Each pepper is filled with a light-colored, textured mixture, likely the caranguejo mentioned in the caption. The peppers are garnished with a white sauce drizzle and a small black olive. The background is softly blurred, showing a glass of wine and some flowers.

**PIMENTÕES RECHEADOS
COM CARNE DE CARANGUEJO**

BADEJO ALLA "SALSA VERDE"

4 porções

PEIXE

1 badejo de aproximadamente 2 kg, cortado em filés; sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto; suco de 1 limão; farinha de trigo, o quanto baste, para empanar
Azeite de oliva (ou óleo) para fritar

1 Tempere o peixe com sal, pimenta e suco de limão. 2 Passe o peixe na farinha de trigo e frite-o numa frigideira de fundo largo, com azeite ou óleo.

SALSA VERDE

2 maços de salsa finamente picados
1 dente de alho cru, picadinho
7 filés de anchovas de boa qualidade, picadinhos; 4 colheres (sopa) de alcachofras

bem miúdas, picadinhas
7 pepinos em conserva (cornichons), picadinhos; sal a gosto
Azeite extravirgem de oliva (aproximadamente 350 ml)

1 Misture todos os ingredientes. Tempere com sal e regue com o azeite. Este molho é para ser servido frio. Sirva o molho à parte, com o peixe.

COUSCOURS MARROQUINO COM LEGUMES

4 porções

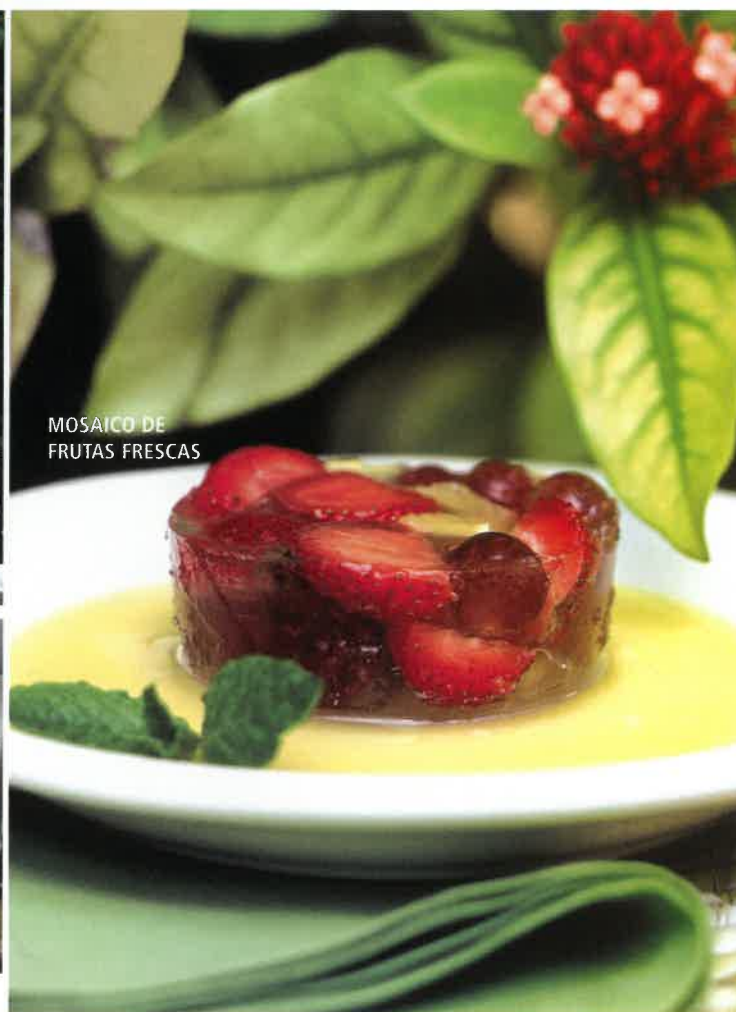
1 xícara (chá) de couscours marroquino
1 xícara (chá) de caldo de galinha quente
1 abobrinha italiana, picadinha
1 cenoura média, picadinha

200 g de vagem, picadinha
Sal; 2 dentes de alho, picadinhos
6 colheres (sopa) de azeite

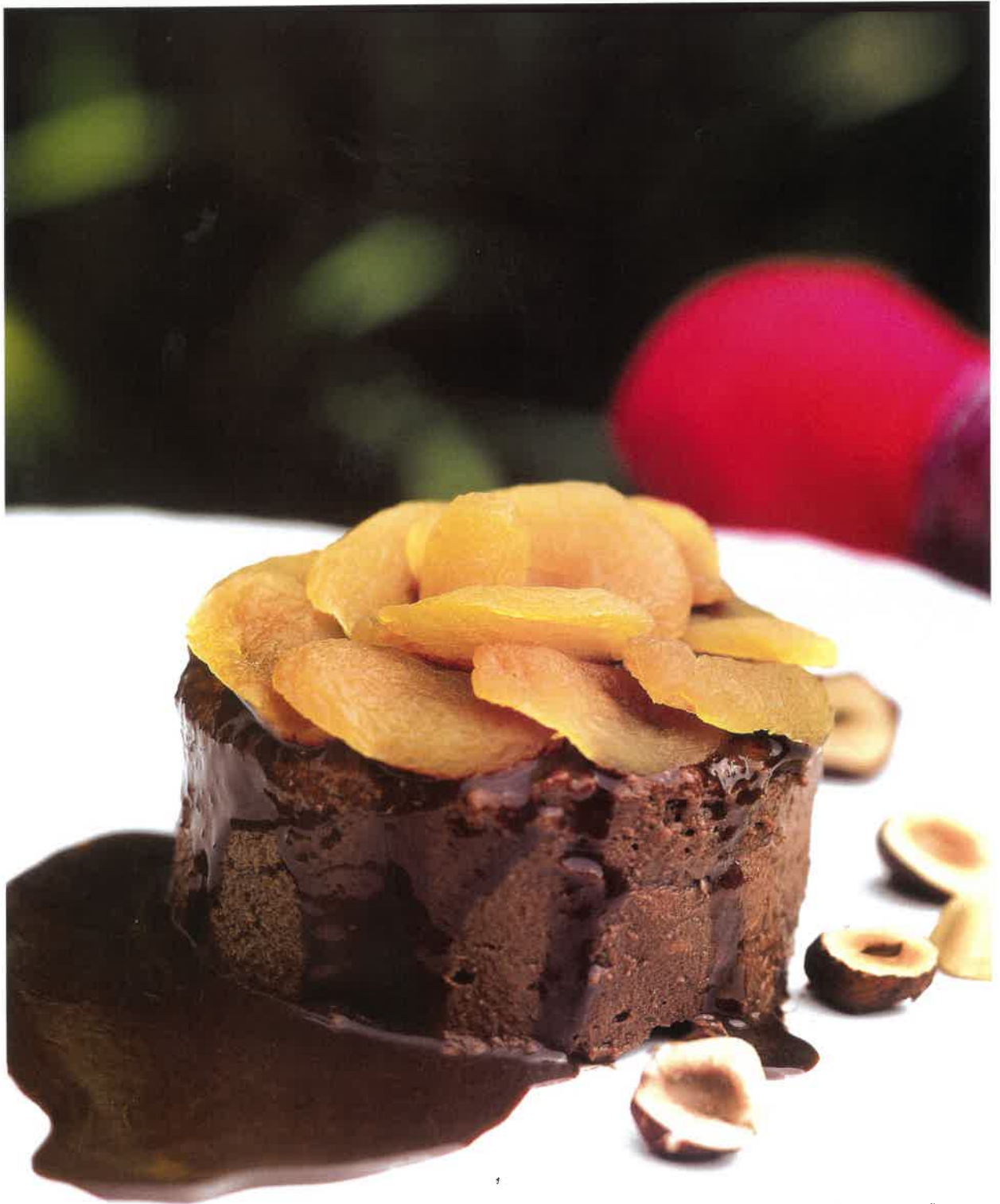
DECORAÇÃO

Pinoli levemente torrados

1 Numa tigela, coloque o couscours e sobre ele derrame o caldo de galinha quente. Deixe hidratar por 15 a 20 minutos. Desgrude os grãos do couscours, mexendo com um garfo. 2 Numa panela com água fervente e sal, afervente os legumes por 2 minutos. Escorra-os e rapidamente mergulhe-os em uma tigela com água gelada. 3 Numa frigideira, coloque metade do azeite e refogue os legumes por 1 ou 2 minutos. Misture o couscours aos legumes e tempere com sal. Regue com o azeite restante na hora de servir e decore com pinoli. Para acompanhar o peixe.



MOSAICO DE
FRUTAS FRESCAS



TERRINE DE CHOCOLATE COM AVELÃS

PIMENTÕES RECHEADOS COM CARNE DE CARANGUEJO

4 porções

4 pimentões sem pele, em conserva
200 g de carne de caranguejo cozida
2 colheres (sopa) de azeite; 1 dente de alho picadinho; 100 g de maionese; 1 pão tipo baguete cortado em fatias na diagonal

DECORAÇÃO

Alcaparras

1 Numa frigideira, esquente o azeite e doure o alho. Acrescente a carne de caranguejo e refogue por 1 minuto. Retire e deixe esfriar. 2 Quando estiver frio, misture a carne de caranguejo com a maionese. Tempere com sal e pimenta-do-reino. 3 Enquanto isso, corte os pimentões ao meio e recheie-os com a carne de caranguejo. Enrole para fechar e coloque sobre uma fatia de pão fresco. Decore com fios de maionese e alcaparras miúdas.

TERRINE DE CHOCOLATE COM AVELÃS

4 porções

125 g de manteiga em temperatura ambiente; 125 g de açúcar
3 colheres (sopa) de farinha de rosca; 4 ovos separados; 100 g de chocolate em pó
200 ml de creme de leite fresco
1 colher (chá) de baunilha (ou licor de cacau); 200 g de avelãs torradas, sem pele, picadas grosseiramente

DECORAÇÃO

Avelãs e damascos

1 Bata as claras em neve e reserve. Bata a manteiga até ficar esbranquiçada, junte o açúcar e bata por mais 2 minutos. Adicione as gemas, uma a uma, sempre batendo. Junte o chocolate, alternando com o creme de leite fresco. Acrescente a baunilha e as avelãs, reservando algumas para decorar. Junte as claras em neve à massa, e misture delicadamente. Unte uma fôrma de terrine com óleo

e espalhe a massa. Cubra com filme plástico e leve ao freezer por 12 horas. 2 Retire do freezer 40 minutos antes de servir.

CALDA DE CHOCOLATE

2 xícaras de leite integral; 1 1/2 xícara de chocolate em pó; 1 xícara de açúcar
1 pitada de sal

1 Bata tudo no liquidificador, coloque em uma panela e leve ao fogo, deixando ferver por 15 a 20 minutos, até obter a consistência de calda. 2 Desenforme a terrine sobre o prato de serviço, regue com a calda de chocolate e decore com avelãs e damascos.

Dica: para que o leite não derrame ao ferver, coloque um pires de louça dentro da panela e deixe-o fervendo com a calda.

MOSAICO DE FRUTAS FRESCAS

4 porções

FRUTAS

2 laranjas descascadas e cortadas em gomos
200 g de uvas rosadas, sem sementes
400 g de frutas vermelhas frescas (morangos, framboesas, amoras etc.)

GELATINA DE VINHO

150 ml de água; 100 g de açúcar cristal
12 g de gelatina em pó branca, sem sabor
Suco de meio limão; 500 ml de vinho branco

1 Hidrate a gelatina em 60 ml de água por 2 ou 3 minutos. Dissolva a gelatina hidratada no microondas por 20 segundos (ou em banho-maria). 2 Numa panela, coloque o restante da água com o açúcar e mexa até dissolver o açúcar. Ferva por 5 minutos. Junte a gelatina dissolvida à calda de açúcar, enquanto estiver quente e misture bem. 3 Acrescente o vinho e o suco de limão. Com uma concha, despeje o suficiente de gelatina de vinho na fôrma para formar camada de 1 cm. Leve para gelar por 30 minutos até tomar consistência. Reserve o restante em temperatura ambiente. 4 Numa tigela, misture delicadamente

as frutas com as mãos. 5 Coloque as frutas sobre a gelatina solidificada na fôrma. Com a concha, coloque a gelatina restante sobre as frutas. Cubra e leve para gelar por 6 horas, no mínimo.

CALDA DE LARANJA

400 ml de suco de laranja, coado; 30 ml de açúcar cristal; 4 raminhos de hortelã; 10 ml (2 colheres de chá, rasas) de maisena

1 Numa panela, coloque o suco de laranja com o açúcar e a hortelã e leve ao fogo até ferver. Cozinhe por 1 minuto. Descarte os ramos de hortelã. Numa tigela pequena, misture a maisena com um pouquinho de suco de laranja e junte à panela, mexendo. Deixe a calda ferver novamente por 1 minuto e desligue. Retire a panela do fogo e deixe esfriar. 2 Desenforme o mosaico de frutas e sirva com a calda de laranja.

AJO BLANCO

4 porções

1 pão francês sem o miolo;
1/2 copo (125 ml) de vinagre de vinho branco; 150 g de amêndoas cruas e sem pele, picadinhas; 1 copo (250 ml) de azeite de oliva
2 dentes de alho; sal a gosto

DECORAÇÃO

Uvas rosadas, cortadas ao meio, sem caroço
Amêndoas laminadas e torradas

1 Numa tigela, molhe o pão na água e no vinagre. Reserve. 2 No liquidificador, bata as amêndoas com o azeite e os dentes de alho até formar uma pasta. 3 Adicione o pão e continue batendo. Junte água fria e bata até obter uma sopa de consistência cremosa. Tempere a gosto. Leve para gelar por, no mínimo, 2 horas. Sirva fria, decorada com uvas e amêndoas laminadas.

Marcela Maragliano Culinária & Bufê

Tel. (11) 3082-2145, São Paulo, SP

www.marcelamaragliano.com.br/novo