

JULHO 2002 - ANO 3 - Nº 27 - R\$ 5,90

Sabor

PÃO DE AÇÚCAR

ISSN 1517-4751



9 771517 475001

INVERNO
CHÁ, CHOCOLATE,
FONDUE E RACLETTE

LUGAR
TRADIÇÕES
DA SERRA GAÚCHA

ENTREVISTA
À MESA COM
GABRIELA DUARTE

*Lombo com vodca
da chef Ashraf Klink*

TUDO SIMPLES

RECEITAS FÁCEIS PARA ENCARAR A COZINHA NAS FÉRIAS

SEGREDOS DE LIQUIDIFICADOR

CRIADO HÁ QUASE 70 ANOS, O ELETRODOMÉSTICO MAIS BÁSICO DA COZINHA
CONTINUA UM GRANDE ALIADO DA PRATICIDADE

Por Carolina Chagas fotos Felipe Reis



O liquidificador foi uma das geringonças que serviu de inspiração para os desenhistas do estúdio Hanna-Barbera na hora da criação da robô Rosey, figura escolhida para caracterizar a empregada que mantém a ordem da casa futurista do cartoon *Os Jetsons*, lançado pelo canal ABC em setembro de 1962. Conhecido no Brasil desde 1944, esse eletrodoméstico foi criado em 1936 por cientistas ligados ao governo americano, a partir de pesquisas para a criação de armas para a Segunda Guerra Mundial. Apesar de quase septuagenário, ainda é o maior aliado no preparo de pratos sofisticados e, especialmente, na hora de fazer uma comidinha rápida e apetitosa.

Ferramenta eficiente e ágil, o uso inteligente do liquidificador é a dica da dona de bufê (e mestre-cuca) Marcela Maragliano para elaborar uma refeição criativa de uma hora para a outra. Professora da escola de cozinha Atelier Gourmand, Marcela garante que o motorzinho é capaz de executar versões simplificadas de receitas mais elaboradas. Sem fazer feio.

Boa mestra, ela entrega dois segredos para melhor usar a máquina: “Coloque sempre os ingredientes líquidos primeiro, para conseguir mais rapidamente uma mistura homogênea, sem forçar o motor. E prefira os copos de plástico aos de vidro, que são lindos mas quebram com facilidade”, ensina a criadora das versões vapt-vupt das três receitas desta reportagem. Além de rápidas, são clássicas e, acima de tudo, muito práticas. 🍷

MOLHO AO PESTO

Ingredientes

- 2 xícaras bem cheias de folhas de manjeriço fresco
- 1/2 xícara de azeite
- 3 colheres (sopa) de pinoli
- 2 dentes de alho
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado
- 2 colheres (sopa) de queijo pecorino ralado
- 3 colheres (sopa) de manteiga amolecida em temperatura ambiente
- Sal a gosto

Modo de fazer

1. Lave o manjeriço e enxugue-o em papel toalha. Coloque o manjeriço, o azeite, os pinoli, o alho e uma pitada de sal no liquidificador. Bata até obter uma mistura uniforme e cremosa.
2. Transfira para uma tigela e misture os dois queijos e a manteiga amolecida com uma colher. Acrescente o molho ao pesto sem esquentar sobre uma massa recém-saída do fogo. Sirva imediatamente.

Rendimento: 6 porções

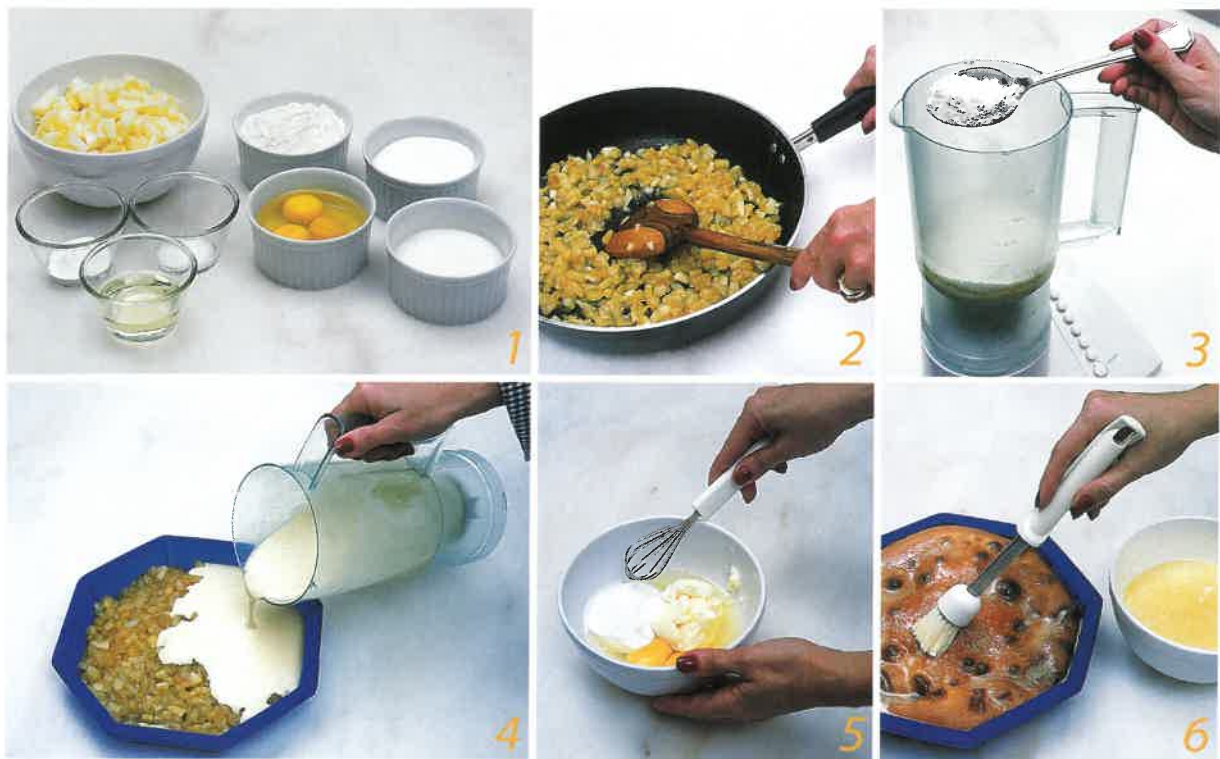
Receita: Marcela Maragliano, do Atelier Gourmand

Grau de dificuldade: simples

Sugestão de vinho: branco traminer aromático ou tinto dolcetto, italianos do Norte

A chef Marcela Maragliano dá a dica: para conseguir uma mistura mais homogênea, coloque sempre os ingredientes líquidos primeiro. Ao lado, Molho ao pesto feito no liquidificador, um sucesso no macarrão.





1. Separe os ingredientes. Unte um refratário com manteiga. Reserve. **2.** Descasque as maçãs e corte-as em pedaços médios. Em uma frigideira, aqueça a manteiga, misture as maçãs, o açúcar e deixe dourar. Coloque num refratário e reserve. **3.** Bata os ingredientes do bolo no liquidificador até obter uma massa homogênea. **4.** Despeje a massa sobre as maçãs e leve ao forno por 20 minutos. **5.** Prepare a cobertura: misture a manteiga, o açúcar e o ovo em uma tigela. **6.** Retire o bolo do forno e espalhe a cobertura sobre ele. Volte ao forno e doure (cerca de 10 minutos). Sirva frio ou morno, com sorvete.

BOLO LEVE DE MAÇÃ

Ingredientes para o bolo

6 maçãs grandes
20 g de manteiga
1 colher (sopa) de açúcar
2 ovos grandes
2 colheres (sopa) de óleo
1/4 xícara (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de açúcar
1 pitada de sal
3/4 xícara (chá) de farinha
1 colher (chá) de fermento em pó
Manteiga para untar

Ingredientes para a cobertura

40 g de manteiga (temperatura ambiente)
1/2 xícara (chá) de açúcar
1 ovo

Modo de fazer

1. Aqueça o forno a 200° C (médio alto). Unte com manteiga um refratário de cerca de 22 cm de diâmetro e 5 cm de altura. Reserve.
2. Descasque as maçãs, retire os miolos e corte-as em pedaços médios. Em uma frigideira grande, aqueça a manteiga. Junte as maçãs, 1 colher de açúcar e misture. Deixe no fogo até que dourem os pedaços de maçã. Despeje tudo no refratário. Reserve.
3. Coloque todos os ingredientes do bolo no liquidificador. Bata até obter uma massa homogênea. Despeje a massa sobre as maçãs. Leve o refratário ao forno por 20 minutos.
4. Enquanto isso, prepare a cobertura:

misture a manteiga, o açúcar e o ovo.

5. Retire o refratário do forno e espalhe a cobertura sobre a superfície do bolo. Volte ao forno por mais 10 minutos para dourar (para saber se está bom, enfie um palito no centro do bolo, que deve sair limpo). Retire do forno e deixe amornar sobre uma grade. Sirva o bolo morno ou frio com sorvete.

Rendimento: 8 porções

Receita: Marcela Maragliano

Grau de dificuldade: moderado

Sugestão de vinho: porto Tawny ou moscatel de Setúbal

Veja ainda como fazer Patê de fígado de galinha na seção Receitas

Lançado no Brasil em 1944, o liquidificador foi criado por cientistas ligados ao governo norte-americano, a partir de pesquisas para a criação de armas. Nesta página e na página ao lado, Bolo leve de maçã.