



LE CREUSET

LE CREUSET

marcelaculinar@uol.com.br
telefone: (11) 3082-2145

Marcela Maragliano

Sopa de ervilhas e hortelã

Risoto de pato com vinho e pancetta

Gourmandise de chocolate

**IESA**
ELETRODOMÉSTICOS

ARTMIX

LE CREUSET®

Sopa de ervilhas e hortelã

INGREDIENTES

400 g de ervilhas congeladas (ou 750 g de ervilhas frescas)
1 pé de alface lisa picada
2 cebolas picadas
7 ramos de hortelã picadinhos
30 g de manteiga
750 ml de caldo de legumes ou de galinha
5 ml de açúcar
90 ml de creme de leite fresco (opcional)
suco de 1 limão
Sal e pimenta do reino

MODO DE FAZER

1. Derreta a manteiga na panela, junte a cebolas e refogue por 2 a 3 minutos até que estejam macias.
2. Junte as ervilhas, o caldo, o açúcar, o sal e a pimenta do reino e leve ao fogo até ferver. Tampe e cozinhe em fogo brando por 15 minutos, aproximadamente.
3. Adicione a alface e as folhas de hortelã. Tampe a panela e cozinhe em fogo brando por mais 5 minutos, até que as ervilhas estejam macias.
4. Bata a sopa no liquidificador e volte-a para a panela. Coloque o creme de leite e acrescente o suco de limão.
5. Deixe ferver de novo e ajuste o tempero. Sirva quente.

Risoto de pato com vinho e pancetta

INGREDIENTES

500 g de arroz italiano para risotto, sem lavar
1 pato de aproximadamente 2 kg
1 colheres de sopa de azeite
300g de pancetta (ou bacon) fatiado e picado
raspas e suco de 1 laranja
2 talos de salsão
1 talo de alho poró
4 dentes de alho descascados e picados
1 cebola em pedaços
½ maço de salsinha
2 folhas de louro
300 ml de vinho tinto
4 cravos da índia
sal e pimenta do reino
água o quanto baste (aproximadamente 2-3 vezes o volume do arroz)

MODO DE FAZER

1. Lave o pato e corte-o em pedaços
2. Numa panela, esquite o azeite e frite o bacon e a cebola
3. Adicione o alho, as folhas de louro, o alho poró e o salsão
4. Coloque o pato. Junte o vinho, os cravos, sal e pimenta do reino
5. Adicione 1,5 litros de água, tampe a panela e cozinhe até o pato estar macio
6. Retire o pato, desosse-o e desfie-o em lascas. Não use as peles.
7. Coe o molho e, se necessário, retire o excesso de gordura. Corrija o tempero e reserve-o quente
8. Numa panela grande, esquite 3 colheres de azeite e nele misture o arroz
9. Adicione o caldo fervente, pouco a pouco, para cozinhar o arroz
10. Na metade do cozimento, coloque o pato e cozinhe até o arroz estar "al dente"
11. Apague o fogo, decore com salsinha e sirva

Gourmandise de chocolate

INGREDIENTES

120 g de chocolate ao leite ou meio amargo

120 g de manteiga

3 ovos

½ xícara de açúcar (100g)

¼ xícara de farinha de trigo (35g)

rum ou brandy à gosto (opcional)

MODO DE FAZER

1. Aquecer o forno na temperatura baixa-média (200°C)
2. Derreter o chocolate e a manteiga no microondas (ou em banho-maria) por 2 minutos na potência alta
3. Numa tigela, misturar os demais ingredientes com uma colher ou fouet
4. Misturar o chocolate na tigela, sempre mexendo
5. Untar forminhas com manteiga e polvilhar com açúcar
6. Colocar a massa e assar por 10-15 minutos
7. Servir imediatamente
8. Pode ser acompanhado de sorvete de creme, ou calda de frutas vermelhas
9. Rende 4-5 forminhas