

PRAZERES DA

MESA

essencial à gastronomia

WWW.PRAZERESDAMESA.COM.BR

55

RECEITAS

4 CAPAS
editora

AO VIVO BRASÍLIA
A REVOLUÇÃO
DA CULINÁRIA DA
CAPITAL BRASILEIRA

UM ROTEIRO COM AS
MELHORES BANCAS
DO **MERCADÃO**
DE SÃO PAULO

PERNIL DE VITELA,
por Renata Cruz

JÁ É NATAL

- POR DENTRO DE UMA FÁBRICA DE PANETONE
- RECEITAS DELICIOSAS PARA SUA CEIA
- OS VINHOS PARA CELEBRAR

NOVEMBRO 2017 Nº 171 ANO 15 - R\$ 17,00 €7,00

ISSN 1678958-X



9 771678 958009

ESPECIAL NATAL/

POR STEPHANIE VAPSYS
FOTOS RICARDO D'ANGELO
PRODUÇÃO CRISTINA ESQUILANTE

MAIS AFETO, MENOS COMPLICAÇÃO

Fuja das receitas megaelaboradas e aposte em uma ceia de Natal com preparos simples que resgatam a tradição da data



MERENGUE DE
FRUTAS VERMELHAS



CAMARÃO AO MOLHO
DE CHAMPANHE

Toda família tem uma receita especial de Natal. São pratos tão afetivos que só de sentirmos o aroma já o associamos à data. Pode ser um assado tradicional como peru ou tender, uma sobremesa recheada com frutas da estação ou até mesmo uma receita que fuja dos clássicos natalinos, mas que foi passada de geração para geração. O Natal é uma festa cercada de tradições na qual muitas vezes um prato simples, feito com carinho, sobressai mais do que uma receita supercriativa e complexa.

A chef banqueteira Marcela Maragliano faz ceias de Natal há 18 anos e conta que leva bronca dos clientes quando tenta atualizar o cardápio. “Geralmente são os mesmos clientes que pedem as encomendas todos os anos e o mais interessante é que o cardápio varia muito pouco. São sempre os mesmos pedidos. Nem adianta perguntar se a família quer variar, sei que a resposta será não. Toda família tem as próprias tradições de Natal”, afirma.

Além de cuidar da comemoração dos clientes, Marcela também é responsável por parte da ceia de sua família e, para dar conta de tudo, opta sempre por receitas descomplicadas. “Temos uma vida muito corrida, principalmente nesta época do ano, e não faz sentido passar todo o dia da véspera cozinhando. Por isso, é interessante sempre trabalhar com pratos que possam ser preparados com certa antecedência”, diz.

A convite de PRAZERES DA MESA, a chef banqueteira criou um cardápio descomplicado para o Natal. Para isso, ela selecionou as receitas que sempre marcam presença na ceia de sua família. “Natal é família, não podemos nos esquecer disso, é o sentido maior. Por isso, não dá para falar da data sem pensar nas receitas que faço para a minha”, diz.



COZINHEIRA DE MÃO-CHEIA

Apesar de ter cursado administração de empresas, Marcela Maragliano sempre gostou de cozinhar, tanto que, com apenas 13 anos, fez o primeiro curso na Escola Wilma Kövesi de Cozinha. “Na época, a escola era nova e era a própria Wilma quem dava as aulas. Fiz vários cursos, mas sempre fui muito curiosa e aprendi muito sozinha”, afirma. Junto com a irmã, Marcela teve uma fábrica de biscoitos artesanais por dez anos.

Com a chegada dos filhos, fez uma pausa e encerrou as atividades da fábrica, mas logo depois foi convidada a dar aulas de cozinha como voluntária para um centro social e descobriu sua vocação de professora. Aos poucos, começou a realizar cursos na própria cozinha de casa e nunca mais parou. “Faz mais de 20 anos que dou aulas e logo nos primeiros anos meus alunos começaram a me fazer encomendas. Por isso, abri um serviço de bufê e rotisseria”, diz.

Desde então, ela realiza desde pequenos jantares até eventos para mais de 100 pessoas. Hoje, a banqueteira se orgulha da clientela fiel que conquistou ao longo dos anos. “É muito gostoso e gratificante saber que existem pessoas que confiam em seu trabalho e sempre vão contar com você em momentos especiais como o Natal!”

NATAL DESCOMPLICADO

Tender e camarão não podem faltar na ceia de Marcela Maragliano. “Quando era pequena, passava o Natal com minha avó, que morava em Santos. Ela sempre fazia uma receita com camarão e essa tradição perdura em minha família até hoje. Já o tender é o prato favorito do meu marido, a família dele sempre teve a tradição de preparar o assado e, com o passar dos anos, fomos incorporando-o à nossa ceia”, afirma. Por isso, a chef apostou nas receitas de tender tradicional e camarão ao molho de champanhe como opções de pratos principais. “Além de fazer parte de minha história, são preparos extremamente simples. O tender pode ser temperado com antecedência e no dia é só colocar no forno. Pratos com frutos do mar normalmente ficam prontos com muita rapidez, não têm segredo”, diz.

Para acompanhar o tender, Marcela preparou uma farofa de frutas secas e cebolas caramelizadas. Segundo a chef, como leva frutas secas e nozes, não tem problema preparar a farofa alguns dias antes. Inclusive pode ser até melhor, pois assim as cebolas caramelizadas incorporarão ainda mais o sabor dos demais ingredientes.

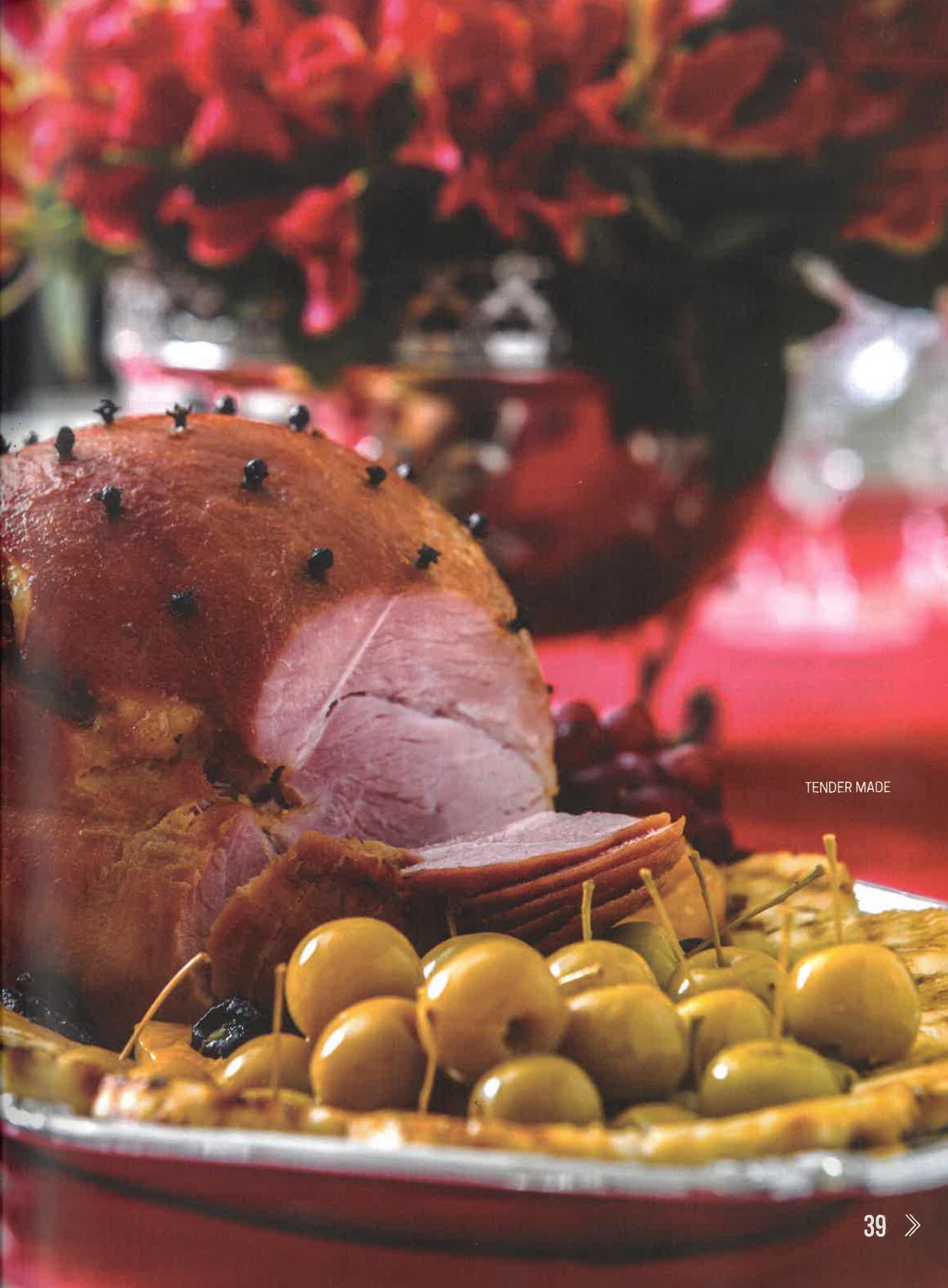
Nenhuma festa que se preze pode terminar sem sobremesa, por isso a última receita da chef foi o merengue de frutas vermelhas. Além de prático, o doce combina perfeitamente com o verão. “Não podemos esquecer que se trata de uma época quente e com muitas festas. Passamos o mês inteiro celebrando, seja com amigo secreto, seja em confraternizações, por isso não podemos pensar em nada pesado”, diz. No Natal de Marcela não podem faltar frutas vermelhas, por isso, além dos morangos, a chef incluiu framboesas, amoras, blueberries e sementes de romã. Para quem preferir fazer a receita com antecedência, a dica é deixar a sobremesa na geladeira para que o chantilly não derreta. “O merengue e as outras receitas são pratos que permitem que o anfitrião curta o dia de Natal com a família, assim como deve ser”, afirma a chef.



FAROFA DE FRUTAS SECAS COM
CEBOLAS CAMELIZADAS

Marcela Maragliano





TENDER MADE

HARMONIZAÇÕES

FAROFA DE FRUTAS SECAS COM CEBOLAS CAMELIZADAS

Espumante Salton Poética Rosé brut
(Serra Gaúcha, Brasil) - Salton

TENDER MADE

De Martino Gallardía Cinsault (Itata, Chile)
- Decanter

CAMARÃO AO MOLHO DE CHAMPANHE

Domaine Ott Château de Selle rosé 2016
(Provence, França) - Clarets

MERENGUE DE FRUTAS VERMELHAS

Espumante Garibaldi Moscatel (Serra Gaúcha, Brasil) - Vinícola Garibaldi

FAROFA DE FRUTAS SECAS COM CEBOLAS CAMELIZADAS

6 A 8 PORÇÕES

CEBOLAS CAMELIZADAS

- 1 cebola fatiada
- 80 g de cranberries desidratadas (ou outra fruta seca)
- 80 g de damasco picado
- 80 g de nozes picadas
- 80 g de uvas-passas
- 30 g de manteiga
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo

FAROFA

- 200 g de farinha de mandioca
- 80 g de manteiga
- 1/2 colher (chá) de canela
- Sal e pimenta-do-reino moídos na hora a gosto

CEBOLAS CAMELIZADAS

1 Em uma panela, ao fogo médio, derreta a manteiga. **2** Junte a cebola e o açúcar mascavo. Deixe a cebola caramelizar até ficar bem dourada. **3** Quando a cebola estiver dourada, adicione as nozes, as uvas-passas, o damasco e o cranberry. Misture, desligue o fogo e reserve.

FAROFA

1 Aqueça a manteiga em uma panela. **2** Adicione a farinha e a canela e cozinhe até que a farinha esteja bem crocante, mexendo sempre, para não queimar. Tempere com sal e pimenta. **3** Adicione à panela metade das frutas com cebola. Misture. **4** Disponha a farofa em um prato e decore com o restante da cebola e das frutas secas.

TENDER MADE

12 A 15 PORÇÕES

TENDER

- 1 tender com osso (cerca de 3,8 kg)
- 50 g de manteiga em temperatura ambiente
- 350 ml de vinho branco seco
- 1 colher (chá) de grãos de pimenta-do-reino
- 30 cravos-da-índia
- 2 folhas de louro
- Calda de 1 lata de pêssego (ou de abacaxi)
- Raminhos de tomilho fresco a gosto

COBERTURA

- 120 g de açúcar demerara
- 120 ml de mel
- 60 ml de vinho Madeira
- 3 colheres (sopa) de mostarda inglesa
- 3 colheres (sopa) de molho inglês
- 3 colheres (sopa) de shoyu

MOLHO

- 250 ml de água
- 2 a 3 colheres (sopa) de farinha de trigo torrada
- Caldo do cozimento do tender e sal a gosto

MONTAGEM

- 500 g de fios de ovos
- 300 g de damascos turcos
- 200 g de ameixas sem caroços
- 1 lata de pêssegos em calda
- 1 lata de abacaxi em calda
- Manteiga a gosto

TENDER

1 Faça cortes rasos na pele do tender, em formato de losangos. **2** Disponha 1 cravo-da-índia em cada aresta e coloque o tender na assadeira. **3** Com a ajuda de um pincel, bezunte toda a superfície do tender com a manteiga cremosa. Despeje o vinho e a calda do pêssego, na assadeira. Acrescente as folhas de louro, os ramos de tomilho e a pimenta-do-reino. **4** Cubra a forma com papel-alumínio e asse, por 30 minutos, no forno previamente aquecido, a 200 °C. **5** Retire o tender do forno e remova

o papel-alumínio. Pincele toda a superfície com a cobertura de mostarda e mel. **6** Volte o tender ao forno, sem o papel-alumínio, e deixe-o caramelizar, por 15 minutos. Durante os 15 minutos, pincele a cobertura sobre o tender, mais 2 vezes. **7** Retire o tender do forno e reserve-o em uma travessa, separado do molho.

COBERTURA

Em uma panela, coloque todos os ingredientes e leve ao fogo até o açúcar derreter. Mexa para incorporar. Deixe esfriar completamente e reserve.

MOLHO

1 Coloque a farinha em uma assadeira e leve ao forno baixo (160 °C), para secar levemente. Não deixe a farinha dourar, ela deve continuar branca. **2** Passe o caldo do cozimento por uma peneira e coloque-o em uma panela. Adicione a água e tempere com sal. **3** Quando começar a ferver, coloque 1 colher (sopa) de farinha de trigo na peneira e polvilhe-a dentro do molho, sempre mexendo com um *fouet*, para incorporar. **4** Repita o procedimento, se necessário, até obter a consistência de molho. **5** Tempere com sal e sirva em uma molheira à parte, junto com o tender.

MONTAGEM

1 Disponha o tender em um prato. **2** Coloque a farofa de frutas secas ao redor. **3** Grelhe as fatias de abacaxi em uma frigideira com manteiga. **4** Disponha os pêssegos, os abacaxis, os damascos, as ameixas e os fios de ovos ao redor da farofa. **5** Sirva o molho à parte.

CAMARÃO AO MOLHO DE CHAMPANHE

4 PORÇÕES

CAMARÕES

- 2 kg de camarão-rosa grande
- 100 ml de água
- 5 galhos de tomilho
- 3 folhas de louro
- 1 galho de alecrim
- Sal a gosto

MOLHO DE CHAMPANHE

- 60 g de farinha de trigo torrada
- 50 g de manteiga; 800 ml de fumê de camarão (ou de peixe); 400 ml de champanhe brut
- 200 ml de creme de leite fresco
- 1 cebola picada bem miudinha
- Sal e pimenta-do-reino branca a gosto

CAMARÕES

1 Limpe os camarões e reserve. **2** Em uma frigideira, coloque a água, o tomilho, o alecrim e as folhas de louro. Cozinhe os camarões dos dois lados até que eles percam a transparência e fiquem opacos.

Tempere com sal e reserve.

MOLHO DE CHAMPANHE

1 Em uma frigideira, derreta a manteiga e frite a cebola até que murche e fique bem transparente. **2** Acrescente a farinha de trigo e mexa, para incorporar. **3** Junte o champanhe à panela, mexendo sempre com um *fovet*. **4** Adicione o fumê e mexa até formar um molho cremoso. **5** Coloque o creme de leite fresco e tempere com sal e pimenta-do-reino moídos na hora. **6** Junte os camarões cozidos ao molho e deixe esquentar. Sirva em seguida.

MERENGUE DE FRUTAS VERMELHAS

10 PORÇÕES

CHANTILLY

1 litro de creme de leite fresco

4 colheres (sopa) de açúcar

MERENGUE

300 g de suspiro

200 g de blueberry fresca lavada

200 g de amora fresca lavada

150 g de framboesa ou groselha fresca lavada

4 bandejas de morango fresco lavado e

cortado em 4, no sentido do comprimento

Sementes de 1 romã

Folhas frescas de hortelã e estrelinhas de massa folhada a gosto

ESTRELAS DE MASSA FOLHADA

1 ovo batido

Massa folhada pronta, açúcar cristal e manteiga a gosto

CHANTILLY

1 Na batedeira, bata o creme de leite fresco até começar a encorpar. **2** Adicione o açúcar e bata

até obter picos firmes, formando o chantilly.

MERENGUE

1 Disponha os suspiros em um prato. **2** Coloque colheradas de chantilly sobre o suspiro. **3** Faça uma camada de morangos picados e coloque mais suspiros e chantilly, sempre às colheradas. Repita esse processo até o final. **4** Finalize salpicando as demais frutas vermelhas. **5** Decore com folhas de hortelã e com estrelinhas de massa folhada.

ESTRELAS DE MASSA FOLHADA

1 Corte a massa folhada, com um cortador em formato de estrela. **2** Pincele as estrelinhas com o ovo batido e polvilhe açúcar cristal. **3** Leve ao forno, previamente aquecido a 220 °C, em uma assadeira, untada com manteiga. Asse até dourar. **4** Retire do forno, deixe esfriar e guarde em recipiente hermeticamente fechado.

Receitas da chef banqueteira Marcela

Maragliano, tel. (11) 3082-2145, São Paulo, SP;
marcelamaragliano.com.br



Acesse nosso Tour 360° e conheça o Hotel Vinocap de onde estiver!



VINOCAP

Bento Gonçalves - Serra Gaúcha

É mais **hotel** por menos.



Acesse nosso site e conheça!
www.vinocap.com.br

Rua Barão do Rio Branco, 245, Centro, Bento Gonçalves - RS
Fone: (54) 3455-7100