

Comer, Beber e Receber Bem

● CASA e JARDIM

casa e comida

#AMOCASEIRICES



Gostinho de infância

Bolinho de chuva, panqueca, pavê... Prepare seu coração para receitas que vão fazer você voltar no tempo

NOVOS USOS PARA PEÇAS ANTIGAS NO DÉCOR • HAPPY HOUR COM JOGOS • TEQUILA E MEZCAL

Fischer



ULTRA *cremoso*

Só a Vigor poderia fazer um iogurte tão cremoso.



VIGOR

Descubra esse sabor





DIRETOR GERAL Frederic Zoghaib Kachar
DIRETOR DE AUDIÊNCIA Luciano Touguinha de Castro
DIRETORA DE MERCADO ANUNCIANTE Virginia Any

CASA E JARDIM casa e comida

DIRETORA DE GRUPO CASA E COMIDA, CASA E JARDIM, CRESCER E GALILEU Paula Perim
DIRETORA DE REDAÇÃO Patricia Oyama
EDITORA-EXECUTIVA Cláudia Pixu
EDITORAS Cristiane Senna (digital) e Olívia Fraga
EDITORA DE DESIGN MULTIPLATAFORMA Marcia Evangelista
DESIGNERS Luiz Lula e Marianna Schmidt
COLUNISTAS Bela Gil, Eliana Araujo e Mauro Marcelo Alves

COLABORADORES Cíntia Bertolino, Flávia G Pinho, Letícia Rocha, Marília Miragaia, Michaela von Schmaedel e Sergio Crusco (texto).
Alex Silva, Cacá Bratke, Elisa Correa, Helena Peixoto e Rogério Voltan (foto).
Camile Comandini, Ellen Annora e Samir Zavitoski (produção). Laís Rigotti (revisão)
ESTAGIÁRIOS Laura Isern (texto) e Mayra Martins (arte)
ASSISTENTE-EXECUTIVA Wania Pace
CONSELHO Carla Pernambuco, Daniela Kishimoto, Diego Revollo, Eliana Araujo, José Roberto Moreira do Valle e Ricardo Caminada

TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO: DIRETOR DE TECNOLOGIA Rodrigo José Gosling

ESTRATÉGIA DIGITAL: DESENVOLVEDORES Everton Ribeiro, Fabio Marciano, Leandro Paixão, Marcelo Amendola, Murilo Amendola, Thiago Previero e William Antunes
ESTRATÉGIA DE CONTEÚDO DIGITAL: GERENTE Silvia Balieiro

MERCADO ANUNCIANTE
SEGMENTOS - FINANCEIRO, IMOBILIÁRIO, TI, COMÉRCIO E VAREJO:
DIRETOR DE NEGÓCIOS MULTIPLATAFORMA Emiliano Morad Hansenn
GERENTE DE NEGÓCIOS MULTIPLATAFORMA Ciro Horta Hashimoto
EXECUTIVOS MULTIPLATAFORMA Christian Lopes Hamburg, Cristiane de Barros Paggi Succi, Milton Luiz Abrantes e Selma Maria de Pina

SEGMENTOS - MODA, BELEZA E HIGIENE PESSOAL:
DIRETOR DE NEGÓCIOS MULTIPLATAFORMA Cesar Bergamo
EXECUTIVOS MULTIPLATAFORMA Adriana Pinesi Martins, Ana Paula Boulos, Eliana Lima Fagundes, Giovanna Sellan Perez, Selma Teixeira da Costa e Soraya Mazerino Sobral

SEGMENTOS - CASA, CONSTRUÇÃO, ALIMENTOS E BEBIDAS, HIGIENE DOMÉSTICA E SAÚDE:
DIRETORA DE NEGÓCIOS MULTIPLATAFORMA Luciana Menezes
EXECUTIVOS MULTIPLATAFORMA Fatima Ottaviani, Paula Santos, Rodrigo Girodo Andrade, Taly Czeresnia e Valeria Glanzmann

SEGMENTOS - MOBILIDADE, SERVIÇOS PÚBLICOS E SOCIAIS, AGRO E INDÚSTRIA:
DIRETOR DE NEGÓCIOS MULTIPLATAFORMA Renato Augusto Cassis Siniscalco
EXECUTIVOS MULTIPLATAFORMA Cristiane Soares Nogueira, Diego Fabiano, Jessica de Carvalho Dias, João Carlos Meyer e Priscila Ferreira da Silva

SEGMENTOS - EDUCAÇÃO, CULTURA, LAZER, ESPORTE, TURISMO, MÍDIA, TELECOM E OUTROS:
DIRETORA DE NEGÓCIOS MULTIPLATAFORMA Sandra Regina de Melo Pepe
EXECUTIVOS MULTIPLATAFORMA Ana Silvia Costa, Dominique Petroni de Freitas e Lilian de Marche Noffs

ESCRITÓRIOS REGIONAIS: GERENTE MULTIPLATAFORMA Larissa Ortiz **EXECUTIVA DE NEGÓCIOS MULTIPLATAFORMA** Babila Garcia Chagas Arantes

UNIDADE DE NEGÓCIOS - RIO DE JANEIRO:
GERENTE MULTIPLATAFORMA Rogério Pereira Ponce de Leon **EXECUTIVOS MULTIPLATAFORMA** Daniela Nunes Lopes Charim, Juliane Ribeiro Silva, Maria Cristina Machado e Pedro Paulo Rios Vieira dos Santos

UNIDADE DE NEGÓCIOS - BRASÍLIA: GERENTE MULTIPLATAFORMA Barbara Costa Freitas Silva
EXECUTIVOS MULTIPLATAFORMA Camila Amaral da Silva e Jorge Bicalho Felix Junior

GERENTE DE EVENTOS Daniela Valente
OPEC OFFLINE Carlos Roberto de Sá, Douglas Costa e Eduardo Ramos
OPEC ONLINE Danilo Panzarini, Higor Daniel Chabes, Rodrigo Pecoschi e Rodrigo Santana Oliveira

ESTRATÉGIA COMERCIAL Guilherme Iegawa Sugio

EGCN: CONSULTORA DE MARCAS EGCN Olivia Cipolla Bolonha

ESTÚDIO GLOBO Caio Henrique Caprioli, Luiz Claudio dos Santos Faria e Vera Ligia Rangel Cavalieri

AUDIÊNCIA
DIRETOR DE MARKETING CONSUMIDOR Cristiano Augusto Soares Santos
DIRETOR DE PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO COMERCIAL Ednei Zampese
GERENTE DE VENDAS CANAIS INDIRETOS Reginaldo Moreira da Silva
GERENTE DE CRIAÇÃO Valter Bicudo Silva Neto
COORDENADORES DE MARKETING Eduardo Roccato Almeida e Patrícia Aparecida Fachetti



DESEJA FALAR COM A EDITORA GLOBO?

ATENDIMENTO 4003-9393 www.sacglobo.com.br	VENDAS CORPORATIVAS E PARCERIAS 11 3767-7226 parcerias@edglobo.com.br	PARA ANUNCIAR SP: 11 3736-7128 3767-7447 3767-7942 3767-7889 3736-7205 3767-7557 RJ: 21 3380-5930 3380-5923 BSB: 61 3316-9584 publicasaecomida@edglobo.com.br	NA INTERNET www.assinieglobo.com.br/sac	ASSINATURAS 4003-9393 www.sacglobo.com.br	EDIÇÕES ANTERIORES O pedido será atendido através do jornalista ao preço da edição atual, desde que haja disponibilidade de estoque. Faça seu pedido na banca mais próxima.	LICENCIAMENTO DE CONTEÚDO 11 3767-7005 venda_conteudo@edglobo.com.br
--	--	---	---	--	---	---

Cartas para a redação: endereçar para Casa e Comida, caixa postal 66011, CEP 05315-999, São Paulo, SP. E-mail: casaeacomida@edglobo.com.br.
As cartas devem ser encaminhadas com assinatura, endereço e telefone do remetente. Casa e Comida reserva-se o direito de selecioná-las e resumí-las para publicação.

Casa e Comida é uma publicação da Editora Globo S.A., Av. 9 de Julho, 5.229, Jardim Paulista, São Paulo, SP, CEP 01407-907.
Distribuidor exclusivo para todo o Brasil: Dinap - Distribuidora Nacional de Publicações



O Bureau Veritas Certification, com base nos processos e procedimentos descritos no seu Relatório de Verificação, adotando um nível de confiança razoável, declara que o Inventário de Gases de Efeito Estufa - Ano 2012, da Editora Globo S.A., é preciso, confiável e livre de erro ou distorção e é uma representação equitativa dos dados e informações de GEE sobre o período de referência, para o escopo definido; foi elaborado em conformidade com a NBR ISO 14064-1:2007 e Especificações do Programa Brasileiro GHG Protocol.

Melhor que madeleine

Em meados de março, publicamos a seguinte pergunta nas nossas redes sociais: “Quais receitas despertam memórias da sua infância?”. Entre os quase 800 comentários que recebemos, o campeão absoluto foi o bolinho de chuva, com 112 citações até o fechamento desta edição. Aqui na redação, todo mundo também tem boas lembranças com o bolinho frito: da Mariana, designer do Espírito Santo, à editora Marcia, criada no Mato Grosso, além dos paulistanos todos. Eu também, com minhas origens nipônicas, comi muito bolinho de chuva! Pedia para minha mãe tirar um pouco antes do ponto, porque gostava deles com o miolinho cru – olha aí, bolinho de chuva estilo petit gâteau! Bom, o resultado de toda essa sessão nostalgia você vê nesta edição, com o bolinho mais amado do Brasil na capa e mais sete receitas que transportam a gente para aqueles domingos em família, para o almoço depois da escola ou para o café no embalo da *Sessão da Tarde*.

E como boas recordações nunca são demais, a edição traz também ideias para você reaproveitar e exibir com orgulho aquela velha peça de família. Depois de conferir a reportagem *Décor com história*, quero ver quem tem coragem de chamar a balança ou a máquina de costura antiga de trambolho.

Um ótimo mês para você e boa leitura!

Patricia Oyama

PATRICIA OYAMA
(DIRETORA DE REDAÇÃO)



A CAPA
Foto **Elisa Correa** • Realização
Cláudia Pixu • Design **Marcia Evangelista**
• Produção **Ellen Annora**



Modelo **Helena Correa Seabra** •
Bolinhas de chuva **Beth Branco**, do
restaurante **Beth Cozinha de Estar** •
Toalha de mesa **Atelier Casa Tua**

Por Cristiane Senna

online

ACESSE REVISTACASAecomida.com.br, BAIXE A EDIÇÃO NO TABLET
E VEJA MAIS DICAS PARA COMER, BEBER E RECEBER BEM



REDAÇÃO NA COZINHA

Luiz Lula, designer da revista, pegou a vó Benedita pelo braço e rumou ao Mercado Central de Osasco, na Grande São Paulo. De lá, saiu com um bom naco de carne-seca e um saco de maxixe. Para quê? Descubra na página 50 e acesse todo o passo a passo da delícia nordestina criada por eles lá no site.



(1)

COMO SE CHAMA?

Perguntamos nas redes sociais: qual é o nome daquele famoso saquinho comprido, com suco congelado, aí na sua cidade? Descobrimos que, pelo Brasil, ele é chamado de mais de dez maneiras diferentes. Quer saber quais são?

BIDU (SP)

CHOPE (PA, AP, PE)

CHUPE-CHUPE (ES, SC, MG e SP)

DINDIM (GO, AM, RN, DF, PB)

DUDU (PE)

FLAU (AL)

GELADINHO (SP)

GELINHO (SP)

JUJU (SP)

LARANJINHA (GO e MG)

SACOLÉ (RJ e RS)



(2)

INSPIRAÇÃO DIÁRIA

Seu dilema para decidir o cardápio da semana acabou! Acesse nosso site e confira todo dia uma sugestão de menu diferente, com entrada, prato principal, acompanhamento, sobremesa e uma opção vegetariana. São receitas práticas para comer bem de segunda a segunda!



MAIS DELÍCIAS

VEJA RECEITAS EXTRAS DESTA EDIÇÃO NO SITE

• Boeuf bourguignon, da Brasserie Mimosette • Tartelette de frutas vermelhas, do Bistrot Lapeyre • Tarte au chocolat, do Bistrot Bagatelle • Negroni Frizz, do Méz • Daiquiri e Santo Amaro, do Hospedaria



(1)

NA REDE



Pinterest



Instagram



Snapchat



Twitter



Google+



Facebook



PARA FALAR COM A REDAÇÃO, ESCREVA
PARA casaecomida@edglobo.com.br

RECEITA DO leitor



(2)

TORTA DE DOCE DE LEITE E COCO

(RECEITA DE SOFIA MARINHO, DE BELO HORIZONTE, MG)

RENDIMENTO 1 torta de 30 cm | TEMPO DE PREPARO 1 h 30 min

INGREDIENTES

MASSA

- 150 g de manteiga;
- 150 g de açúcar;
- 1 ovo;
- 1 gema;
- 370 g de farinha de trigo;
- 1 colher (café) de fermento químico;

- 1 colher (chá) de essência de baunilha.

RECHEIO

- 400 g de doce de leite*;
- 250 g de coco ralado;
- 150 g de açúcar;
- 3 ovos.

*Para um doce de leite caseiro, leve 2 litros de leite integral ao fogo com 500 g de açúcar, mexendo sempre. Quando ferver, retire do fogo, adicione 1 ½ colher (chá) de bicarbonato de sódio e mexa bem. Coloque um pires dentro da panela para que o doce não grude no fundo e deixe cozinhar no fogo bem baixo, de 3 a 5 horas.

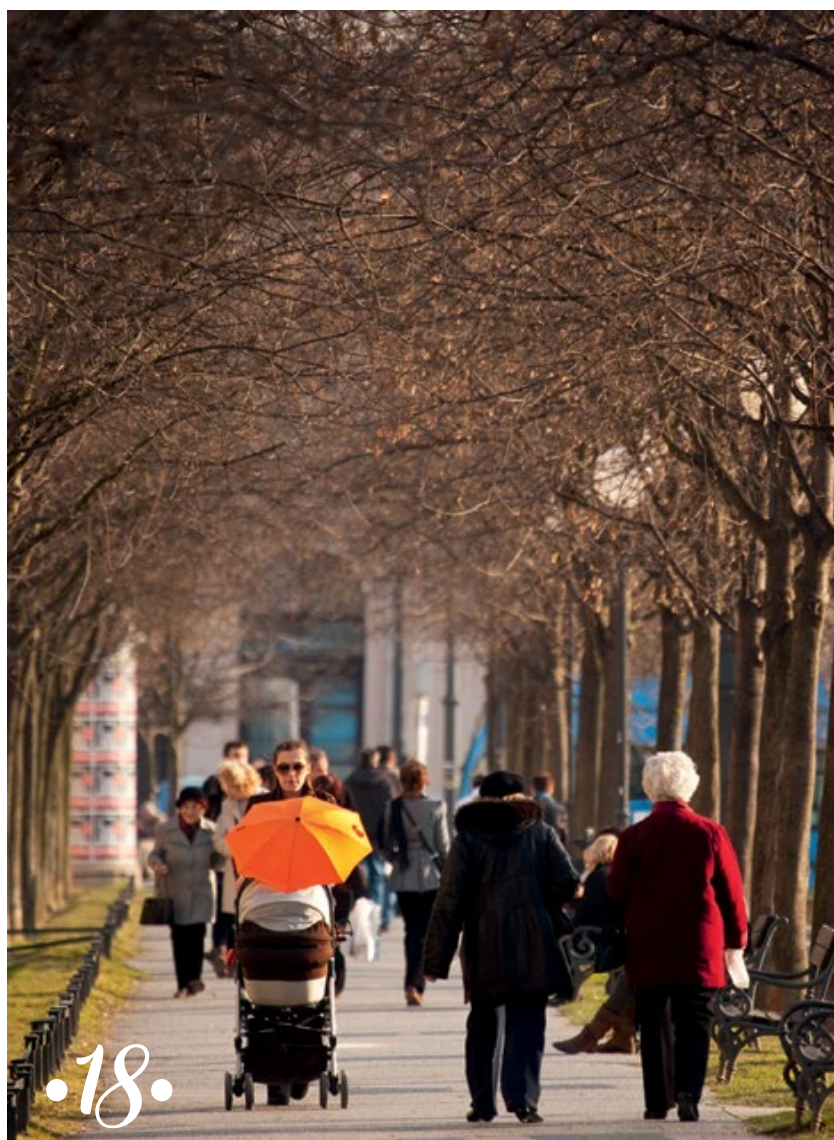
MODO DE FAZER

- 1• Para a massa, misture a manteiga, o açúcar, a farinha e o fermento até obter uma mistura com textura de areia. Acrescente o ovo, a gema e a essência de baunilha. Incorpore todos os ingredientes, sem amassar muito, até formar uma bola. Deixe descansar por 30 minutos na geladeira.
- 2• Enquanto isso, misture o coco ralado, o açúcar e os ovos do recheio e reserve.
- 3• Abra a massa com um rolo e forre com ela uma fôrma de fundo removível de 30 cm. Ajuste a massa com os dedos para que fique bem distribuída e suba pelas bordas da fôrma.
- 4• Espalhe 400 g de doce de leite sobre a massa. Cubra com a mistura de coco e leve ao forno a 180°C por 40 minutos ou até o coco ficar dourado.
- 5• Espere esfriar e deixe na geladeira até a hora de servir.

Quer compartilhar sua receita? Envie uma mensagem com foto e o passo a passo daquele seu prato que faz o maior sucesso para casaecomida@edglobo.com.br (assunto: receita do leitor).

Sumário

CASA E COMIDA ● Maio de 2017



•18•

ENTRADAS

14 • **Novidades e pequenos luxos**

Estufa caseira, Bertolazzi casamenteiro e produtos com a grife Fasano

16 | **DESEJOS**
Vaso, paliteiro, prato, tudo diferente

18 | **VIAGEM**
Zagreb

22 | **DESPENSA**
Espaguete de feijão, geleia com vinho e mais

23 | **LIVROS**
Marmitas veganas e outros

24 | **ENTREVISTA**
Guilherme Petro



•28•

RECEBER COM CHARME

28 • **Décor com história**

Peças antigas deixam a aposentadoria e ganham novos usos na casa

38 • **Mais uma rodada**

Que tal reunir os amigos para uma noite de jogos de tabuleiro? A gente dá as dicas

26 | **IDEIA ESPERTA**
Anel de guardanapo de palito

27 | **MIMO**
Caixa de lencinhos

46 | **A CASA É SUA**
Chez Pixu, por Cláudia Pixu

**Suas
receitas
levadas
a sério.**

Por que
ninguém
pensou
nisto
antes?



A marca que é líder de vendas
nos Estados Unidos tem mais
um sucesso no Brasil.
E a próxima parada é a sua cozinha.

**Batedeira Planetária
Hamilton Beach.**

- Sete velocidades.
- 300 watts de potência.
- Bowl em aço inox com 3,8 litros.
- Tampa anti-respingos.
- Movimento planetário:
alcança toda a lateral do bowl.

89. NOSSO GUIA

Quando encontrar este marcador, procure as receitas da reportagem nas páginas finais da edição



•64•

AO PONTO

58 • **Arte democrática**

Victor Dimitrow, do Petí, faz sucesso com sua alta gastronomia a preços camaradas

64 • **Gostinho de infância**

Oito receitas que despertam memórias deliciosas

72 • **Feira de sabores**

Preparações com frutas e legumes

48 | **À LA CARTE**
Ásia, França e Brasil

50 | **A REDAÇÃO COZINHA...**
Carne-seca

52 | **A HISTÓRIA DO...**
Afogado

54 | **MERCADINHO**
Talos e folhas

56 | **DOCE VIDA**
Tartelettes e mais

78 | **DIA DE FEIRA**
A cozinha natural de **Bela Gil**



•82•

O MUNDO EM TAÇAS

82 • **Direto do agave**

Tequila e mezcal são as estrelas de drinques cheios de personalidade

80 | **DRINQUES**
Coquetelaria cosmopolita na Mooca e outros

86 | **LANÇAMENTOS**
Bons xaropes e mais

87 | **DOSE DE SABOR**
Receita com bebida, por **Mauro Marcelo Alves**

88 | **PURO PRAZER**
Vinhos, por **Eliana Araujo**

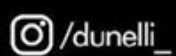
104 | **AGENDA**
Telefones e sites

106 | **SIMPLES, SIMPLES, UM LUXO!**
Vela, água e galhos



Jardins Al. Gabriel Monteiro da Silva, 1.718 | Tel: (11) 3062-0593

Jardins Al. Gabriel Monteiro da Silva, 2.069 | Tel: (11) 3062-7549



dunelli.com.br

DUNELLI

CASA



MAIOR EVENTO DE VINHOS PORTUGUESES DO BRASIL CHEGA A SÃO PAULO.

Sucesso no Rio, o Vinhos de Portugal chega à quarta edição e desembarca pela primeira vez na capital paulista, com provas, harmonizações e cursos conduzidos por críticos portugueses e brasileiros. A grande atração do evento fica por conta do "Mercado de Vinhos", um espaço para degustação, com mais de 400 rótulos e a presença de dezenas de produtores portugueses. Venha brindar e celebrar conosco.

Rio - 2 a 4 de Junho - CasaShopping
São Paulo - 9 a 11 de Junho - JK Iguatemi

Confira a programação completa e os valores dos ingressos em:
vinhosdeportugal2017.com.br

Patrocínio RJ:



Apoio:



Parceria:



Produção:



Realização:



Telhado da Igreja de São Marcos, em Zagreb, na
Croácia com as insígnias austro-húngaras: pérola
europeia do outro lado do Mar Adriático (pág. 18)

Entradas

NOVIDADES, LIVROS, VIAGENS
E PEQUENOS LUXOS

ESTUFA INDOOR

Se falta de tempo é empecilho para manter sua própria horta em casa, a estufa elétrica **Plantário** promete dar aquele incentivo no cultivo doméstico de ervas, temperos, chás e hortaliças.

Conectado ao sistema hidráulico da casa, o modelo maior, com 73 cm de altura e 45 cm de largura, fornece às plantas irrigação, ventilação e iluminação automática com lâmpadas LED. A estufa acomoda até nove vasos. Já a versão míni, com espaço para até quatro vasos, possui 58 cm de altura e exige rega manual. O cliente também recebe no pacote sementes à sua escolha para cada um dos vasos, embalagem com substrato orgânico, pazinha e dosador, além de dicas de cultivo.

A ideia, desenvolvida por três estudantes de engenharia mecânica do Rio Grande do Sul, é a de facilitar o cultivo permanente de orgânicos em casa (alfaces, tomate-cereja, rúcula).

As sementes chegam a se desenvolver até duas vezes mais rápido do que em um ambiente convencional. À venda no site da marca a partir de R\$ 2.290 (o modelo grande).

PLANTÁRIO plantario.com.br



●●●●●●●●●●

1 • O modelo maior do Plantário, com capacidade para até nove vasos • **2** • A estufa elétrica aberta: irrigação, luz e ventilação na medida certa • **3** • O modelo menor, para quatro vasos, pede rega manual



DESPENSA DE LUXO

Se jantar no Fasano é um sonho distante, leve o Fasano para o jantar em casa! Em parceria com a importadora **La Pastina**, o **Grupo Fasano**, que comanda alguns dos restaurantes e hotéis mais elegantes do país, criou uma linha de produtos com a sua grife. Molho à puttanesca direto de Nápoles, pesto feito com manjerição de Gênova, massa de Campofilone: o restaurateur Rogério Fasano e o empresário Celso La Pastina percorreram diversas regiões da Itália para selecionar os produtores e produtos da marca. Ao todo, serão cerca de 40 itens lançados no decorrer do ano. Por enquanto, os amantes da boa mesa já podem encontrar, entre outros, o tagliolini e o pappardelle di Campofileno all'uovo (R\$ 27, 200 g). O portfólio da marca também inclui vinhos e um espumante. Nos próximos meses, está prevista a chegada de massas, azeite, passatas e conservas. Os produtos da linha Fasano estão à venda nas casas do grupo, nas lojas **World Wine** e em alguns empórios.

LINHA DE PRODUTOS FASANO fasano.com.br,
lapastina.com.br e worldwine.com.br.



UM SIM PARA TODAS

Desde abril, quando estreou seu novo programa sobre casamentos na TV, o chef Carlos Bertolazzi começou a sofrer um tipo de assédio bastante específico nas ruas. “As pessoas me abordam, perguntando: promete que você organiza meu casamento também?”, diz Bertolazzi. Entusiasmado, ele encontrou seu jeito de poder responder com um sim a todo mundo. Com o sócio Leandro Tavares, Bertolazzi acaba de abrir as portas do **Villa Bertolazzi**, um bufê na Vila Romana, Zona Oeste de São Paulo, especializado, claro, em preparar recepções para casamentos. “Teremos diferentes opções para poder atender muita gente”, diz o chef. O pacote mais básico sai a partir de R\$ 20 mil para até 200 convidados – incluindo aluguel de espaço, banda, três massas, duas saladas e um drinque não alcoólico. Se os noivos preferirem, ainda é possível contratar serviços de decoração e pedir um menu exclusivo para o chef. **Por Raquel Grisotto**

VILLA BERTOLAZZI R Aurélia, 281, Vila Romana,
São Paulo, SP, tel. (11) 2283-4275, villabertolazzi.com.br.

Desejos



• 1. •

DESENHO URBANO

Parte da coleção Emoções Urbanas, o prato Iris Esmeralda, da Westwing, tem design inspirado nos edifícios da Avenida Higienópolis, em São Paulo. A peça tem 30 cm de diâmetro e custa R\$ 429

• 2. •

PALITEIRO CHAMINÉ

Perfeito para acompanhar uma tábua de queijos, o paliteiro de Elke Noda, em forma de chaminé, traz elegância nórdica para a decoração. Feito de teca, tratada com óleo de linhaça, custa R\$ 55 (5 cm x 8 cm)

• 3. •

PINGUIM CONCRETO

Ousado na ideia e minimalista no design, o pinguim de concreto impermeabilizado Kowalsky, da Cobalto, tem elegância inusitada. A peça de 22 cm de altura sai por R\$ 150 na ArCo Design

• 4. •

BRIGADEIRO DE LOUÇA

As forminhas de brigadeiro de porcelana da Maria Brigadeiro substituem as descartáveis e são feitas em cores diferentes para embelezar a mesa da festa. À venda por R\$ 160 (12 unidades)



.5.

MÓBILE FRUTADO

O nascimento da primeira filha dos donos da Ameise Design foi o mote para a criação do móbile Salada Mista, da Mimoo Toy's'Dolls. Composto de frutinhas feitas de papel cartonado, custa R\$ 150

.6.

MOEDOR PROFISSIONAL

Com duas lâminas de aço inoxidável, o moedor de carne Premium da Lenoxx vem com pilão e cone, que ajuda a modelar hambúrgueres e linguças. À venda no Magazine Luiza por R\$ 197,91

.7.

VERDINHO RETRÔ

Com espaço interno de 30 cm, o vaso Bullet da Casaquetem, de fibra de vidro, tem cara retrô e muito charme. A gaveta facilita a troca e remoção da água. Com o suporte de metal, o vaso soma 42 cm de altura e custa R\$ 685

.8.

INSPIRAÇÃO ORIENTAL

De madeira lyptus na com proteção Ag+, que inibe a proliferação de micro-organismos na superfície da peça, o centro de mesa Origin da Hometeka é vendido por R\$ 198 (27 cm de largura)

Viagem - Zagreb



●●●●●●●●●●

Multidão na animada praça Ban Josip Jelačić, no centro de Zagreb: a estátua é homenagem ao conde-general que aboliu a servidão na Croácia

SINCRETISMO EUROPEU

UM PASSEIO POR ZAGREB, A DELICIOSA CAPITAL DA CROÁCIA,
REVELA SEUS ENCANTOS AUSTRO-HÚNGAROS AINDA POUCO EXPLORADOS

Texto **Leticia Rocha**

A praça central é tomada por um mercado a céu aberto que esbanja o colorido de ingredientes frescos e flores. Nos arredores, um complexo animado reúne pequenos produtores de pães, queijos e embutidos. Se for época, dá para encontrar trufas frescas, iguaria caçada ali mesmo e vendida a preços nada abusivos. É preciso ainda falar dos vinhos e do café, outra paixão por aqui. O cenário festivo pode nos remeter a algum cantinho da Itália, mas não: o momento agora é de Zagreb, capital da Croácia, país da antiga Iugoslávia que fica do outro lado do Mar Adriático e recebe, ao longo de sua costa, centenas de cruzeiros. Zagreb, no interior do país, é destino perfeito para quem gosta de comer e beber bem. Modernizou-se e não encareceu demais. De forte influência austríaca, ganha muitos pontos pelo relativo ineditismo e a proximidade de parques nacionais e cidades litorâneas. Assim, consegue se manter autêntica, acolhedora e muito graciosa. Dividida entre Cidade Baixa e Cidade Alta, guarda o charme medieval das vielas de pedra batida, que exigem a prática do acendimento manual dos postes de iluminação, protocolo seguido à risca por dois funcionários da prefeitura, todos os dias. O clima de século 19 convive lado a lado com uma atraente cena moderna em franca ascensão.



(1)



(2)



À esq., frutas e verduras na colorida Dolac Market, a feira mais importante da cidade, que funciona desde 1930. À dir., Igreja de São Marcos, reconstruída na segunda metade do século 14

Viagem - Zagreb

ONDE COMER

• **COGITO COFFEE ROASTERS** Croatas adoram praticar o “spica”, algo que pode ser traduzido livremente como “tomar um cafezinho”. A qualquer hora do dia, arranjam uma desculpa para sentar sem pressa e apreciar a bebida e um bom papo. Neste espaço, comandado por baristas premiados, os cafés servidos são feitos a partir de grãos de origem certificada. Há, inclusive, um blend brasileiro. Clima moderninho e wi-fi livre tornam o espaço um reduto cool dos descolados. Varšavska 11, info@cogitocoffee.com, cogitocoffee.com.

• **VINODOL** A influência italiana é muito bem percebida neste endereço que, mesmo não sendo 100% italiano, prima pelas massas caseiras. Na safra, as trufas croatas têm lugar especial no cardápio. Há espaço ainda para os fresquíssimos peixes do dia com legumes, ou para um potente cordeiro cozido a lume brando. Na carta de vinhos, ótima oferta de rótulos locais e clássicos europeus. Teslina 10, tel. (385 1) 481-1427, vinodol-zg.hr.

• **POD GRIČKIM TOPOM** Eis o lugar ideal para provar o prato típico da cidade, a strukli – travessa de finíssimos crepes de queijo gratinados com creme branco. Chegam à mesa borbulhantes e fazem boa dobradinha com os famosos vinhos brancos croatas. A visita vale por outro bom motivo: a casa fica no melhor ponto da Cidade Alta, garantindo vista panorâmica de Zagreb e seu horizonte verde, dos cantinhos medievais e da Cidade Baixa. Zakmardijeve Stube 5, tel. (385 1) 483-3607.

• **KRALJ KOBASA** Clássicos da comida de rua são os destaques desta lanchonete. Em Zagreb, comida de rua são dezenas de variedades de salsichas, as kobasa. Feitas com ingredientes orgânicos, de modo artesanal, temperadas com

especiarias, são geralmente servidas com pão, como em um hot dog – mas em Zagreb o pão é mais cascudinho e servido sem miolo, em um sanduíche coberto por molhos e queijos. O lugar ainda prepara wraps, miniporções com fritas ou tábuas mistas. Cerveja artesanal acompanha; no inverno há vinho quente, que nessas bandas atende pelo nome de kuhano vino. Ilica 5, tel. (385 1) 481-7398, kraljkobasa.com.

• **ZINFANDEL'S** Funciona no hotel Esplanade, o cinco estrelas que é um oásis para quem pode bancar certos luxos. Ponto de encontro de gente bacana, o hotel ainda é lar do descolado Le Bistro, bom para um almoço tranquilo ou um brunch de fim de semana. No Zinfandel's, nome de uma das uvas mais populares da região (é conhecida também como Primitivo), a cozinha da chef Ana Grgic mescla sabores mediterrâneos a clássicos da cozinha internacional. Mihanovićeva 1, tel. (385 1) 456-6644, zinfandels.hr.

• **AMÉLIE CAKE SHOP** Charmosa doceria inspirada nas confeitarias francesas. A vitrine destaca especialidades como o macaron, chocolates e tortinhas que beiram a perfeição, na forma e no sabor. Bolos e sorvetes são confeccionados ali mesmo, e a Croácia, claro, é representada pela tradição austríaca dos biscoitos decorados. O símbolo de Zagreb é feito de gengibre e em formato de coração. Vlaška 6, tel. (385 1) 558-3360, slasticeamelie.com.

• **CORNER BAR CLUB** No meio do burburinho da Cidade Baixa, o café ao ar livre é perfeito para a pausa do passeio. Esparrame-se em uma de suas largas poltronas e prove os expressos da casa, puros ou na forma de coquetéis, quentes ou frios, adoçados com cremes e licores. Aos formigas, a dica é estudar com atenção o menu dedicado ao cacau, que contempla as principais regiões

produtoras do mundo em sobremesas exclusivas. Por lá, todo visitante pede um Aperol Spritz, à base de espumante e aperitivo Aperol. O lugar é pet-friendly. Ulica Augusta Cesarca 4, tel. (385 1) 484-5393.

ONDE IR

• **DOLAC MARKET** Instalado na praça central, Dolac é o principal mercado a céu aberto da cidade e funciona desde a década de 30. Uvas apetitosas, frutas vermelhas exuberantes e tomates suculentos disputam as atenções com os bonitos guarda-sóis vermelhos das barracas. A riqueza dos ingredientes frescos se estende para uma área coberta e climatizada dedicada a pães, conservas, queijos e embutidos – o presunto cru local, fabricado nos mesmos moldes dos famosos Parma italiano e do jamón espanhol, vale cada centavo. Dolac 9, tel. (385 1) 642-2501.

• **HELLO ZAGREB** Que tal fazer uma aula de cozinha croata, caçar trufas, degustar vinhos locais ou percorrer os ícones gastronômicos de Zagreb? Esses são alguns dos tours gastronômicos da Hello Zagreb, que oferece todos os seus passeios em português, além de inglês, italiano e francês. Pod Zidom 3, tel. (385) 9 1373-7335, hellozagreb.com.

• **MUSEUM OF BROKEN RELATIONSHIPS** Imagine um museu dedicado às histórias de amor desfeitas. Este é o tema do Broken Relationships. Todo o acervo é abastecido por peças e histórias de casais de todo o mundo, sob curadoria de Olinka Vistica e Drazen Grubisic, que criaram o espaço na época da separação, por não saberem lidar com alguns itens e também para exorcizar a ruptura. Curiosamente, o universo da cozinha e da comida permeia boa parte das salas. O passeio ainda vale muito pelo charmoso café, que serve alguns dos melhores latte macchiato da cidade. Ćirilometodska 2, tel. (385 1) 485-1021, brokenships.com.



●●●●●●●●●●

1 • Lotado no almoço, o Vinodol tem cardápio bem carnívoro e atrai locais e turistas em seu salão elegante e no terraço • **2** • Peixe com ervas e salsa de pimentão, do Zinfandel's • **3** • Cogito Coffee Roasters, a melhor cafeteria moderninha de Zagreb • **4** • Fachada do Museum of Broken Relationships, onde funciona o Brokenships Café • **5** • Peixe, molho de tomate, alcaparras e galete de batata do Le Bistro, no Esplanade Hotel

Despensa

ESPAGUETE DE FEIJÃO

Rico em fibras, o espagete de feijão azuki da Fit Food é mais fino, mais proteico e menos poroso que um macarrão comum.

A embalagem de 250 g pode ser encontrada em empórios e nas principais redes de varejo a R\$ 17,90. Tel. (41) 3022-7273, latinex.com.br.



GELEIA E VINHO

A nova aposta da doceria B.LEM mistura o tradicional sabor da geleia de morango ao vinho do Porto, tipicamente lusitano. Para espalhar no pão ou acompanhar o queijo brie. O pote de 240 g está à venda por R\$ 19,90. Tel. (11) 2614-3933, blembakery.com.

CORAÇÕES CROCANTES

Os cuoricini (biscoitos em forma de coração) da Mulino Bianco, marca de petiscos da Barilla, têm massa à base de baunilha e gotas de chocolate amargo. À venda por R\$ 16,90 no Eataly. Tel. (11) 3279-3300, eataly.com.br.



GUACAMOLE PRONTINHA

Pronta para ser consumida com tacos, tortilhas ou torradinhas, a guacamole da empresa Frontera é temperada com pimenta jalapeño. Por R\$ 19,90 (pote de 300 g), à venda no Pão de Açúcar. SAC 0800-773-2624, paodeacucar.com.br.



CAFÉ SOB MEDIDA

A nova aposta da Orfeu é o café com moagem customizada de acordo com o método de extração (prensa francesa, chemex, moka, aeropress, entre outros). O pacote de 250 g custa desde R\$ 19,90 no site da marca. Tel. (35) 3741-3680, cafeorfeu.com.br.

WAFFLE E CALDA

A Forno de Minas traz novidade à linha de waffles congelados: a versão light integral (R\$ 5,90, pacote com 222 g) e a opção acompanhada por uma calda de chocolate e avelã em sachê (R\$ 8,90, 210 g de waffle e 100 g de calda), que pode ser aquecida no micro-ondas. SAC 0800-725-0808, fornodeminas.com.br.



Livros



ODE À COMIDA LIMENHA

O livro de receitas é uma homenagem à capital do Peru, escrito pelo chef Virgílio Martinez, do Central, eleito pela revista *50 Best* o melhor restaurante latino-americano de 2016. *Lima - cozinha peruana contemporânea*, Publifolha, 224 págs., R\$ 69,90.

AQUELA MÃOZINHA

A organizadora profissional Micaela Góes, que apresenta o *Santa Ajuda* há seis anos no canal GNT, assina este livro dedicado à arrumação da casa, do escritório, e de qualquer canto de estar. *Santa ajuda*, Globo Estilo, 160 págs., R\$ 49,90.



REGALOS DOCES

A pâtissière Lu Bonometti é uma das maiores biscoiteiras de São Paulo. Em seu primeiro livro, elenca 50 receitas fáceis de biscoitinhos (ou seriam bolachas?), com dicas para acertar no ponto, no forno e nas medidas. *Biscoito ou bolacha?*, ed. Alaúde, 156 págs., R\$ 55.

VEGANO 24/7

As receitas do livro trazem ótimas combinações de sabores em pratos livres de produtos de origem animal. Bons de levar para o almoço no trabalho, no lanche e também para comer em casa. *50 marmitas veganas*, ed. Alaúde, 136 págs., R\$ 23,90.

Entrevista

FIRMEZA DE GUIA

Texto **Marília Miragaia**

No *Prato Firmeza: Guia Gastronômico das Quebradas* (R\$ 19,90 na Amazon), dez estudantes de jornalismo mostram, numa lista com 40 restaurantes, bares, lanchonetes e carrinhos na periferia de São Paulo, que comida boa não tem endereço certo para aparecer. **Guilherme Petro** é coordenador da publicação, que descobriu ótimas opções em bairros como Parelheiros e Capão Redondo. Foi lá que tudo começou, em 2012. À época, seu colega Matheus Oliveira recebeu a missão da agência-escola de comunicação Énois de descobrir e avaliar os melhores lugares dos arredores com opções de até R\$ 20. O projeto deu tão certo que a Énois reuniu uma leva de jovens repórteres da cidade para ampliar o mapeamento. O resultado foi a primeira versão impressa do *Prato Firmeza*, cuja sequência deve ser lançada no final do ano. Guilherme conversou com **Casa e Comida** sobre a iniciativa.

A ideia de um guia focado em bairros periféricos de São Paulo enfrentou alguma resistência ou preconceito?

Ela foi bem-aceita. Todo mundo gosta de comer e conhece bons lugares perto de onde mora. Se nenhum guia foi até a periferia provar e divulgar a qualidade dos lugares, por que não podemos fazer isso? O guia vem com esse objetivo, de reconectar as periferias pela comida.

Prato Firmeza quebra essa barreira?

Super! Comida não se mede por medidas verticais. Todo mundo come fora, nem que seja na doceria perto de casa, e a ideia do guia é valorizar isso. É tirar a comida do lugar de glamour e trazer para o campo afetivo, mais humano, honesto e gostoso.

Como foi o trabalho de curadoria?

Atentávamos para a qualidade da comida, a história do lugar, a relação com os clientes, os pratos curiosos. Temos desde comida orgânica em Parelheiros até um coletivo anarquista em Santo André, passando por uma



Guilherme Petro, organizador e um dos dez autores do *Prato Firmeza*:
“É gratificante ajudar a construir uma alternativa nesse cenário”

padaria artesanal no Capão Redondo.

O roteiro vale muito a pena.

São Paulo é tão grande que cada bairro tem uma atmosfera bem diferente.

Como avalia o resultado?

É muito gratificante. Trabalho com

gastronomia há quase seis anos e, desde a faculdade, sempre questioneei a elitização que acompanha a área, em paralelo à desvalorização dos profissionais. Cursos com mensalidades altíssimas, salários baixos e muita gente formada para trabalhar em restaurantes caros, que dificilmente teriam condições de frequentar.

Vocês se inspiraram em algum guia?

Gosto de acompanhar os tradicionais. Há espaço para todos, o problema é tomar os restaurantes estrelados como únicas referências de boa comida.

Em abril, cozinheiros citados no guia criaram menus especiais para a Comedoria Gonzales, no Mercado de Pinheiros. Isso impacta o projeto?

O convite e a participação deles deu mais visibilidade aos seus estabelecimentos. Com isso, a gente não quer dizer que os lugares sejam invisíveis. Eles são tão visíveis que fazem sucesso em suas regiões, mas a divulgação atrai outros públicos, de dentro e fora das periferias.



Peões de madeira e
barquinhas de tapioca para
dar uma injeção de energia
no intervalo da jogatina
entre amigos (pág. 38)

Receber com charme

.....
IDEIAS PARA VOCÊ ABRIR SUA CASA
COM BELEZA, GRAÇA E AFETO



Belas curvas

Quer anéis de guardanapo ótimos para alegrar uma mesa descontraída? Ferva palitos de sorvete por 15 minutos em água com vinagre, até amolecerem. Fure as extremidades da madeira com uma agulha grossa e transfira-os para um copo, para pegarem a curvatura do vidro. Depois que secarem, passe uma linha nos furos e decore com fita adesiva do tipo washi tape.

●●●●●●●●●●



Pode chorar!

Sugestão para casamentos, batizados, apresentação das crianças na escola e todas essas ocasiões em que o nosso coraçãozinho mole não segura a emoção. Deixe à disposição dos convidados várias caixinhas com lenços de papel, devidamente sinalizadas. Assim, todo mundo pode liberar a cascata de lágrimas sem restrições!

●●●●●●●●●●

Décor com história

LOUÇAS DESPARCEIRADAS, O UTENSÍLIO APOSENTADO, A VELHA MÁQUINA DE ESCREVER: DÊ VIDA NOVA ÀS PEÇAS ANTIGAS!



Fotos **Cacá Bratke** • Realização **Cláudia Pixu** • Produção **Samir Zavitoski**



A caixa de jogos LS Selection vira moldura para a coleção de chaves (à esq.) e talheres colados em tábuas de madeira eternizam as refeições em família (à dir.). Na pág. à dir., pratos e até tampas sem par ganham lugar de destaque na parede. Louças Ella Arts, Santa Festa e Ideia Única



RECEBER COM CHARME

• VOVÓ MODERNA •



●●●●●●●●●●

A prata da casa entra em cena como porta-petiscos: as peças podem acomodar grissinis, crudités e outros belisquetes. Copinhos menores servem de paliteiro. Copos Santa Festa, bowl Via Vila

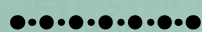


Só sobrou um exemplar do jogo de chá? Transforme-o em castiçal! Xícara
Santa Festa, bandeja e vaso Ella Arts, apagador de vela Camicado





- 1 • Analógico na era digital: marque a senha do wi-fi no papel da máquina de escrever
Ideia Única • 2 • Peças avulsas colocam ordem nas miudezas da gaveta. Bowls Acervo Brutto,
pratinhos Santa Festa • 3 • A fôrma de muffins Acervo Brutto é uma perfeita petisqueira
• 4 • Ele pode ter perdido o corte, mas não perdeu a pose. Ralador Acervo Brutto, utensílios Tok & Stok



Legumes coloridos de um lado, vasos com folhagem de outro: a velha balança é uma presença de peso na decoração! Balança Maria Jovem, mesa 2 de Paus





●●●●●●●●●●

Carnívoros convertidos ao vegetarianismo: moedores antigos de carne são vasilhinhos surpreendentes.
Estes são da Maria Jovem e do Acervo Brutto. Suculentas da K&D Ideias Legais

●●●●●●●●●●

As gavetas do móvel antigo e da máquina de costura ajudam a organizar os utensílios de cozinha. Peças nas gavetas Tok & Stok, travessa ao fundo Ideia Única





1



2



3



4



- 1 • Mais uma opção para reaproveitar gavetas: com puxadores parafusados, ela vira um porta-chaves
- 2 • O porta-torradas D. Filipa separa a correspondência. Globo Ideia Única, lupa Camicado • 3 • Suculentas K&D
- Ideias Legais no bule e no açucareiro Santa Festa e no pote Ideia Única. Ao fundo, frutas de metal Acervo Brutto
- 4 • O look surrado é o charme da mala Ella Arts, usada como lousa do barzinho. Copos e jarra Tok & Stok

●●●●●●●●●●
A base da máquina de costura rende um lindo suporte para plantas.
Cesto Cestarias Régio. Participação especial, Conhaque, o cão



Mais uma rodada

AVENTURA, DISPUTAS, EMOÇÃO: UMA NOITADA DE JOGOS DE TABULEIRO COM OS AMIGOS É DIVERSÃO GARANTIDA. PODE APOSTAR!



Texto **Patricia Oyama** • Fotos **Rogério Voltan** • Realização **Cláudia Pixu** • Produção **Camile Comandini**



A bandeirola do estúdio Ninguém Mais Tem dá as boas-vindas com letras gigantes de palavras cruzadas. Dominó da LS Selection serve de peso para os guardanapos Rica Festa



Bijus de tapioca do Bistrot de Tarte e canudinhos com patê de ovos e bacon do bufê
Glauco Al Rojas: para comer sem interromper a jogatina. Vaso, dados e peões de madeira
LS Selection, bandeja Ideia Única, cerâmicas de Paula Almeida



RECEBER COM CHARME

• JOGATINA LIBERADA •



Diversão no tabuleiro (na foto, o jogo *Barony*) faz parte da vida de Silvia, Sergio e os três filhos do casal, Arthur, Jorge e Pedro. À dir., a pilha com alguns dos jogos criados por Sergio Halaban e seu sócio, André Zatz

Nem sempre uma bela refeição é a atração principal da mesa. Para um número crescente de pessoas, o mote para reunir a turma são os jogos de tabuleiro. Pensou logo em *Banco Imobiliário* e *War*? Com todo o respeito por esses clássicos, as opções hoje vão muito além. “O jogo evoluiu muito nos últimos 10, 15 anos”, diz **Sergio Halaban**, autor de jogos modernos de sucesso, como *Sheriff of Nottingham* e *Quartz*. Em geral, a duração da partida é mais curta e não é preciso esperar toda uma rodada para entrar em ação. Dessa forma, é possível não só realizar mais de uma partida, mas também curtir diferentes jogos na mesma noite.

Com uma coleção de mais de 300 títulos, Sergio e a mulher, a escritora **Silvia Zatz**, recebem amigos frequentemente para noites em torno do tabuleiro. “É como organizar um jantar: você pode programar o cardápio de jogos”, diz o especialista (veja as sugestões na pág. 42). Algumas opções, rápidas e de regras mais simples, funcionam como aperitivo ou uma entrada. Jogos mais complexos são o prato principal. E há até os jogos-sobremesas, para dar aquela relaxada no fim do encontro. Sobre a comida em si, o ideal é oferecer petiscos fáceis de beliscar e deixar muitos guardanapos à disposição, para não engordurar as peças. Para esta reportagem, o chef **Glauco Al Rojas**, do bufê homônimo e do Bistrot de Tarte, preparou bijus de tapioca, canudinhos com patê de ovo e bacon e creme de amêndoas com calda de uva e vinho do Porto.

E as brigas entre os competidores? Sergio diz que é natural que elas aconteçam. É só ter bom senso e lembrar que o que acontece no tabuleiro não é o mais importante. “O bacana é a interação entre as pessoas”, diz ele. ➡





Petisqueiras de cerâmica usadas como porta-copos evitam que a bebida molhe as cartas. Taças Camicado, pratinhos Paula Almeida



Cardápio de jogos

COM A AJUDA DO AUTOR DE JOGOS SERGIO HALABAN, MONTAMOS UM MENU COM SUGESTÕES PARA UMA NOITE LÚDICA E ANIMADA DO COMEÇO AO FIM

APERITIVO

PATCHWORK (AUTOR UWE ROSENBERG, EDITORA LUDOFY CREATIVE)

Nesse jogo que mistura quebra-cabeça e estratégia, cada um deve criar sua colcha de retalhos (representada por um tabuleiro individual) da melhor maneira, com as peças à disposição. Obra-prima entre os jogos para dois (bom para entreter os primeiros convidados enquanto os outros não chegam). Número de jogadores: 2. Faixa etária sugerida: a partir de 8 anos.

CODINOMES (AUTOR VLAADA CHVÁTIL, EDITORA DEVIR BRASIL)

Duas equipes têm de fazer contato com seus agentes e evitar um assassinato. Para isso, devem escolher as cartas certas, seguindo as pistas dadas em uma só palavra por um espião-mestre. Entra na categoria “party games”, aquele tipo de jogo para fazer todo mundo interagir. Número de jogadores: a partir de 4, divididos em dois times. Faixa etária sugerida: a partir de 10 anos (menores podem participar, mas são “café com leite”).

ENTRADA

CELESTIA (AUTOR AARON WEISSBLUM, EDITORA LUDOFY CREATIVE) Jogo de cartas com temática aventureira, em que os participantes viajam numa aeronave estilosa atrás de tesouros. Para conseguir acumular riquezas, devem arriscar e fazer apostas. Quanto mais longe o tripulante for, mais valioso será o tesouro. Assim, entra em cena a cobiça... Número de jogadores: 2 a 6. Faixa etária sugerida: a partir de 8 anos.

KING OF TOKYO (AUTOR RICHARD GARFIELD, EDITORA GALÁPAGOS) Monstros, robôs, batalhas e destruição: um jogo de dados do jeito que a molecada gosta, onde o objetivo é se tornar o rei de Tóquio. Número de jogadores: 2 a 6. Faixa etária sugerida: a partir de 8 anos.

QUARTZ (AUTORES SERGIO HALABAN E ANDRÉ ZATZ, EDITORA MANDALA) Um grupo de anões deve explorar uma mina e vender os cristais encontrados (o jogo vem com cristais de brinquedo bem bacanas). Gananciosos, os anões testam a sorte e usam artimanhas como tentar explodir um ao outro. Número de jogadores: 3 a 5. Faixa etária sugerida: a partir de 8 anos.

PRATO PRINCIPAL

BARONY (AUTOR MARC ANDRÉ, EDITORA CONCLAVE) Num tabuleiro modular formado por hexágonos, barões se enfrentam para aumentar seus territórios num cenário medieval. Número de jogadores: 2 a 4. Faixa etária sugerida: a partir de 10 anos.

COLONIZADORES DE CATAN (AUTOR KLAUS TEUBER, EDITORA GROW) Rebatizado de *Catan* – *O jogo*, este clássico moderno é uma ótima introdução para quem quer mergulhar no mundo dos tabuleiros. O objetivo é colonizar a ilha de Catan, enfrentando os perrengues pelo caminho, como falta de recursos, ladrões e disputas territoriais. Número de jogadores: 2 a 4. Faixa etária sugerida: a partir de 10 anos.

FLASH POINT: AO RESGATE (AUTOR KEVIN LANZING, EDITORA MANDALA) Jogo de estratégia no estilo cooperativo, ou seja: todos ganham ou todos perdem. Os participantes formam uma equipe de bombeiros que têm de combater um incêndio e resgatar as vítimas. Número de jogadores: até 6. Faixa etária sugerida: a partir de 10 anos.

PUERTO RICO (AUTOR ANDREAS SEYFARTH, EDITORA GROW) Para paladares mais exigentes, este jogo pede estratégias complexas. A ação se passa na época das grandes navegações, na América colonial, e os jogadores são

proprietários de plantações que enviam riquezas para a metrópole. Número de jogadores: 2 a 5. Faixa etária sugerida: a partir de 12 anos.

SHERIFF OF NOTTINGHAM (AUTORES SERGIO HALABAN E ANDRÉ ZATZ, EDITORA GALÁPAGOS) Comerciantes sedentos de lucro e um xerife com moral duvidosa se encontram nesse divertido jogo de negociação. Befe, suborno e contrabando fazem parte da brincadeira. Número de jogadores: 3 a 5. Faixa etária sugerida: a partir de 10 anos.

TICKET TO RIDE (AUTOR ALAN R. MOON, EDITORA GALÁPAGOS) Outra boa introdução aos jogos modernos de tabuleiro: cinco amigos aventureiros fazem uma aposta para ver quem consegue viajar de trem pelo maior número de cidades dos Estados Unidos em apenas sete dias. Valendo 1 milhão de dólares! Número de jogadores: 2 a 5. Faixa etária sugerida: a partir de 8 anos.

SOBREMESA

MATRYOSHKA (AUTOR SERGIO HALABAN, EDITORA MANDALA) Card games com lindas ilustrações de Eduardo Bera, em que o objetivo é formar a coleção de matryoshkas (bonequinhas russas) mais valiosa, por meio de trocas e negociações. Jogo de quatro rodadas para um fim de noite feliz. Número de jogadores: 3 a 5. Faixa etária sugerida: a partir de 8 anos.

RED 7 (AUTORES CARL CHUDYK E CHRIS CIESLIK, EDITORA PAPER GAMES) Jogo rápido de cartas, bom para aquela partida de “saideira”. Os competidores têm de bolar estratégias para usar suas melhores cartas, com a possibilidade de mudar as regras no meio do jogo. Número de jogadores: 2 a 4. Faixa etária sugerida: a partir de 10 anos. ©



●●●●●●●●●●

- 1 • Para evitar meleca, os canudinhos vêm embrulhados em guardanapos. Cerâmica Paula Almeida
 • 2 • Família e convidados viram personagens do jogo *Cara a Cara* • 3 • Arranjo com vela e dados LS Selection. Bandeja Ideia Única • 4 • Sobremesa do bufê Glaucio Al Rojas: creme de amêndoas com calda de uvas e Porto

RECEBER COM CHARME
• JOGATINA LIBERADA •



●●●●●●●●●●

Jeito diferente de marcar copos: com cartas do jogo Matryoshka.
Taças Camicado no tabuleiro de xadrez feito por Pedro, o filho mais velho

●●●●●●●●●●

Grande disputa no tabuleiro de gamão: trufas brancas versus brigadeiros.
Qual time vai ser devorado primeiro?



Por Cláudia Pixu *

Acerte no casamento

Na minha época, casar em maio era um must. Se fosse numa segunda-feira, então, era para lá de chique. Eu mesma não segui a regra. Casei em setembro e numa sexta-feira – será que foi por isso que não deu certo? Brincadeira, deu certo sim! Ficamos juntos por mais de 20 anos, temos duas filhas lindas e, pasmem, somos amigos!

Na época em que casei, optei por uma coisa mais simples, uma recepção no salão da igreja com coquetel, nada mais. Me arrependo profundamente... Devia ter dado uma festona para dançar até a manhã seguinte! Se, lá atrás, eu tivesse a cabeça que tenho hoje, faria uma festa cheia de detalhes, lotada de caseirices. Que pena que não foi nessa vida, mas ainda posso aproveitar e fazer isso no casamento das minhas filhas, se elas casarem e deixarem, quem sabe?

Penso que o casamento não precisa ser feito para agradar aos amigos dos pais, como era antes. Uma comemoração dessa importância deve ser do gosto dos noivos, para curtirem juntos, com família e amigos. E não precisa ser aquela festona. Basta uma recepção gostosa, com detalhes charmosos, música boa e muita alegria.

Acho importante que o local do casamento ofereça lugar para sentar. Não importa se for lounge ou cadeira, pufe ou banco, mas é fundamental que os convidados possam descansar um pouco. Muitas mulheres, afinal, estarão de salto alto. Falando em sapatoto alto, garanto que ainda faz sucesso entre as moçoilas a moda do chinelinho de pre-

sente. Novidades em recepções e casamentos são inúmeras, sempre alguém inventa moda. Sinceramente, acho bem feio a gente ficar de chinelo durante a festa. Em geral estamos sempre superproduzidas, mas fazer o quê? O pé reclama e em seguida agradece, assim que a gente avista um... E, na hora de cair na pista, o calçado baixo é um fresco! Além do par de chinelos, moda que parece ter vindo para ficar, já vi manta para o frio, kit maquiagem, kit ressaca, vale táxi... Tem de tudo em matéria de casamentos.

Vira e mexe, casamento é tema de nossas páginas. Na seção *Mimo* desta edição, damos uma ideia bem simpática para a recepção: uma caixinha de lenços de papel para enxugar as lágrimas de alegria, uma gracinha para quem, como eu, adora chorar na cerimônia.

Há tantas coisas fofas para fazer um casamento simples ficar cheio de bossa... Certa ocasião produzimos um *Receber com Charme* com várias ideias para uma cerimônia diferente. Lembro dos saquinhos de arroz – e pompons – para os convidados se divertirem na tradicional chuva de arroz no final da cerimônia; cadeiras com capas estampadas de desenhos; bem-casado servido dentro de gaiola; marcadores de mesas simples, como um arranjo de flor em garrafas baixas e números impressos em papel em volta delas. Ficou tão charmoso! Nessas horas, a criatividade transforma qualquer festa, mesmo com orçamento apertado, em algo inesquecível e glamuroso.



* Cláudia Pixu é editora-executiva de Casa e Comida e especialista em receber bem.

Cestinhas de wonton com
homus de abacate, truta
defumada e maionese de
wasabi (pág. 74)

Ao ponto

.....
DICAS E RECEITAS PARA DEIXAR
OS ENCONTROS MAIS GOSTOSOS

AO PONTO

• À LA CARTE •

Texto **Flávia G Pinho**

DIA DE PESCARIA

LE FISH FUNCIONA COMO EMPÓRIO E RESTAURANTE ESPECIALIZADO EM PESCADOS

São poucas mesas, que somam apenas 22 lugares, enfileiradas diante de um balcão refrigerado – dentro da vitrine, alguns cortes congelados prontos para levar. A parte mais interessante, por enquanto, sai pronta da cozinha da chef Juliana Bevidas, para ser comida lá mesmo. Ela não explora uma nacionalidade definida, mas põe um acento asiático em boa parte das receitas. As bruschettas de tartar de salmão levam maionese de wasabi; o robalo com purê de batata roxa é temperado com gengibre; e o pudim de leite leva perfume de matchá. Também tem wonton de camarão de entrada e espaguete de frutos do mar ao molho de missô. Se ficar na dúvida diante de tantas opções, experimente começar pelo **rolinho de salmão e manga** (R\$ 30) – palitos de manga são envoltos por finos filés de salmão, maçaricados com manteiga noisette com gengibre.

LE FISH R. Dr. Melo Alves, 301, Jardim Paulista, São Paulo, SP, tel. (11) 3062-7146, lefish.com.br. De 3ª a 5ª, das 12h às 15h30 e das 19h às 23h; 6ª e sáb., das 12h às 16h e das 19h à 0h; dom., das 12h às 16h. Cartões de crédito: todos.



●●●●●●●●●●

Sabores amanteigados sobre o salmão, enrolado num palito de manga, sofisticam a entrada do Le Fish, salpicada de lâminas de amêndoas

online

CONFIRA A RECEITA ABAIXO EM
REVISTACASAECOMIDA.COM.BR



(1)

BRASSERIE ABENÇOADA

MIMOLETTE SERVE CULINÁRIA FRANCESA
DIANTE DO CRISTO REDENTOR

O restaurante fica no alto do Shopping Leblon, mas os janelões amplos proporcionam um belo respiro, porque descortinam a vista da lagoa Rodrigo de Freitas e do Corcovado. Dos mesmos donos da Pici Trattoria, Leonardo Rezende e Gustavo Gill, a casa serve clássicos da cozinha francesa preparados pelo chef Felipe Santos. Entre eles, faz sucesso o **boeuf bourguignon** (R\$ 49). Feito com peito bovino cozido lentamente em vinho tinto, enriquecido com especiarias, cenouras, cebolas e cogumelos-de-paris, o prato vai à mesa acompanhado de ali-got, o cremoso purê de batatas com queijo.

BRASSERIE MIMOLETTE Shopping Leblon, Av. Afrânio de Melo Franco, 290, Leblon, Rio de Janeiro, RJ, tel. (21) 2529-2614. De 2ª a dom., das 12h à 0h. Cartões de crédito: Diners, Mastercard e Visa.



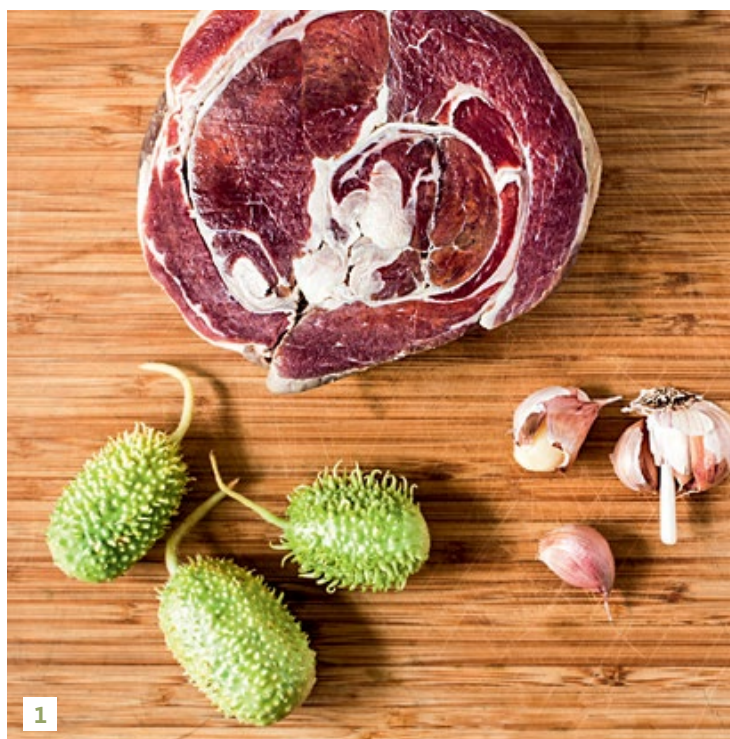
(2)

COISA NOSSA

INGREDIENTES BRASILEIROS SÃO TEMA
DO NOVO MENU DO CLANDESTINO, EM SÃO PAULO

Os biomas brasileiros já foram tema das criações da chef Bel Coelho em 2016. Este ano, a riqueza do país mantém-se como diretriz do menu Ingredientes Nativos. São 16 receitas à base de produtos pouco conhecidos, como o tucupi preto, o pirarucu seco, a farinha ovinha e vários tipos de mel de abelhas nativas – pela sequência, o cliente paga R\$ 290. Entre as opções de principais, o **arroz de lagostim** é servido com farofa de castanha de baru e bisque aromatizada com sementes de amburana. Aviso: a casa só funciona durante uma semana por mês (em maio, será de 22 a 27) e só atende com reserva, paga com antecedência.

CLANDESTINO R. Medeiros de Albuquerque, 97, Vila Madalena, São Paulo, SP, tel. (11) 2861-0010. De 22 a 27 de maio, a partir das 20h. Cartões de crédito: não aceita.



●●●●●●●●●●

- 1 • Os ingredientes para o cozido de aroma sertanejo • 2 • Luiz Lula lidando com o maxixe
• 3 • A carne-seca amaciada na pressão e acompanhada do legume popular no Nordeste

A hora da carne-seca

DESSALGA, COZINHA, COME. NOSSO DESIGNER
ENCARA A RESPONSABILIDADE DE
REPLICAR UM PREPARO DA AVÓ ALAGOANA

Texto **Luiz Lula** • Foto **Helena Peixoto**

O cozinheiro aqui, embora consiga se virar, não é o melhor da praça. Podia ser a receita para o desastre, mas lá fui eu encarar um ingrediente que nunca havia cozinhado antes, especialmente para a seção. Queria muito homenagear a origem nordestina que perpassa toda minha árvore genealógica, além de reviver algum prato que trouxesse memórias afetivas de infância, para combinar com o tema dessa edição. Para garantir o sucesso da empreitada, convoquei artilharia pesadíssima: fui direto na fonte, a vó Benedita – para os íntimos, apenas Biu. Nordestina de Anadias, interior de Alagoas, ela é ótima cozinheira.

De memória, foi difícil não pensar na carne-seca, que é um ingrediente tradicional das Regiões Norte e Nordeste. Pesquisando mais sobre ela, surgiu a dúvida: qual é o nome certo dessa lembrança? A vó fazia carne de sol, charque ou carne-seca para comer? As salgas da carne realmente são bem similares, com pequenas diferenças no processo de produção. Carne-seca, a eleita, recebe um banho de água salobra e então é pendurada para secar ao sol (ou ao vento). Item para os fortes, comida que resiste ao tempo.

Biu me deu consultoria na hora de comprar a carne – uma peça menos gordurosa era a melhor pedida em um cozido. A partir dali, era voo-solo. E o que poderia acompanhar proteína tão intensa? A resposta veio dela. “Faz com maxixe!” Assim que

vi no mercado, lembrei das muitas vezes que comi o legume de casca verde-vivo, preparado das mais variadas formas. Originário da África, ele pode ser comido cru, em conservas e refogado, na famosa maxixada. Defendo aqui uma quarta versão, refogado com carne-seca. O cozido, que se come com pão, com farofa ou sobre o arroz, pode ser feito com mais caldo ou mais sequinho, a depender do acompanhamento ou da querência.

Primeiro passo e o mais importante é a dessalga da carne. Sem drama: basta deixar de um dia para o outro de molho numa vasilha, trocando a água três ou quatro vezes, num intervalo de 12 horas. A versão espinhenta do maxixe, usada na receita, também não precisa ser temida. As pontas ficam moles ao cozinhar, mas é costume de quem é expert no preparo raspá-las antes. No gosto, o maxixe lembra pepino.

Depois da dessalga, a carne vai para a panela de pressão com temperos e vinagre, e então, com a panela aberta, recebe o maxixe, que pega bem o gosto do cozido. A receita é muito versátil e admite outros legumes no conjunto, como batata, cenoura, o que houver na geladeira. O que pensei ser um desafio de proporções épicas acabou virando um enorme prazer. Só a ida ao Mercado Central de Osasco na companhia da minha avó já valeu a pena. E agora, tenho no meu repertório de receitas uma que é deliciosa. E nordestina.



AO PONTO

• A HISTÓRIA DO... AFOGADO •



●●●●●●●●●●

Afogado do restaurante Lá da Venda, de Heloísa Bacellar. Na festa do Divino, em São Luiz do Paraitinga, são feitos anualmente mais de 3 toneladas desse tradicional cozido caudaloso

Bênção no prato

EM SÃO LUIZ DO PARAITINGA (SP), NÃO TEM FESTA DO DIVINO SEM UM BOM PANELÃO DE AFOGADO

Texto **Flávia G Pinho** • Foto **Alex Silva** • Produção **Ellen Annora**

O povo de São Luiz do Paraitinga (SP), no Vale do Paraíba, leva a festa do Divino Espírito Santo a sério. Passados 40 dias da Páscoa, a folia começa. Rituais cristãos e pagãos se alternam por dez dias, atraindo gente da cidade e da roça: tem reza, procissão, maracatu, congada, novena e comilança, tudo distribuído de graça à população. Manda a tradição, desde o século 19, que todo luizense contribua. Ao longo do ano, a família do festeiro, eleito pelos moradores, percorre a vizinhança em busca de donativos – de dinheiro a pacote de arroz, cada um dá o que pode. “Ainda se crê, principalmente na zona rural, na importância da doação da prenda do Divino para colher bons frutos na plantação”, afirma o historiador João Rafael Coelho Cursino dos Santos, em sua tese de mestrado na Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da USP.

A celebração é herança portuguesa, mas o ponto alto do evento leva às ruas um prato de origem ainda incerta, entre a influência tropeira e a dos cozidos lusitanos. Trata-se do afogado, um ensopado à base de carne bovina e batata, distribuído em duas ocasiões durante os festejos: na noite do primeiro sábado e no almoço do sábado seguinte. “Muitos que deram a prenda ao Divino enxergam, na comida que recebem gratuitamente, uma resposta direta à sua fé”, explica o historiador.

Em outras cidades paulistas, como Mogi das Cruzes, na Grande São Paulo, também é possível encontrar o afogado nas quermesses na época da festa

do Divino. A farta distribuição gratuita, no entanto, é tradição de São Luiz do Paraitinga. A fila que se forma diante do Mercado Municipal é grande, mas ninguém reclama. Ex-moradora da cidade, a chef **Heloísa Bacellar**, do restaurante **Lá da Venda**, cresceu participando da festança. “Eu e meu irmão saímos a cavalo, levando prato e colher na mochila. O sujeito tacava o afogado no prato com uma concha enorme, ao lado tinha arroz e farinha de mandioca. Depois, a gente sentava na beira do rio para comer.”

Em São Luiz, o preparo do afogado sempre coube aos homens – e nunca primou pelo refinamento. Em tachos enormes, sobre fogueiras rodeadas com tijolos, os voluntários vão jogando os cortes de carne bovina, picada grosseiramente, junto com muito alho, cebola, cheiro verde, batata e água. “Antigamente, usavam até enxada para mexer”, conta Heloísa. Dos tachos, o ensopado vai para panelões menores, para que as mulheres se encarreguem da finalização – e um foguetório anuncia que está na mesa, ou melhor, no balcão.

No menu do Lá da Venda desde a inauguração, o afogado sempre fez sucesso – de prato de fim de semana, acabou virando pedido de todo dia (R\$ 34 para um, R\$ 62 para dois). Feito com maminha, é servido com arroz, farinha de mandioca crua, banana nanica assada e molho caseiro de pimenta. “Na hora de comer, é só ir misturando a farinha com o caldo, para formar um pirãozinho”, sugere a chef. É mesmo divino.

AO PONTO

• MERCADINHO •



Da raiz às folhas

TALOS QUE SUSTENTAM VERDURAS E FOLHAGENS EXUBERANTES DOS LEGUMES MERECEM IR PARA A PANELA

Texto **Cíntia Bertolino** • Foto **Alex Silva** • Produção **Ellen Annora**

É persistente o hábito de desprezar os ramos das verduras e legumes. Um pecado, pois bem cuidados, talos e folhas podem brilhar em uma série de preparações. O que era desperdício confere mais cor, sabor, textura e nutrientes para diversas receitas. Mas, para aproveitar os legumes em sua totalidade, a mudança não começa na cozinha. Começa na feira-livre, na conversa com o produtor das cestas de orgânicos, no fornecedor dos hortifrútis. Isso porque, no supermercado, os legumes já costumam vir sem folhas e sem talos. Na feira, os legumes costumam ostentar suas ramas e folhagens naturais. Na hora da compra, vale reforçar que a cenoura e o rabanete vão para a sacola com as folhas, e brócolis e couve-flor, com folhas e talos salientes. Na hora de aproveitar tudo o que vem do ingrediente, a chef Cláudia Mattos, do Espaço Zym, aponta que é preciso levar em conta que as folhas são mais perecíveis que os legumes. “Para usá-las mais tarde, é só refogá-las e congelá-las logo depois da compra”, diz. Outra dica é conhecer a procedência. “Uso os legumes em sua totalidade e acho importante, quando possível, comprar orgânicos ou com produtores conhecidos. Mesmo que o orgânico seja um pouquinho mais caro, vai compensar”, diz a chef.

1 • FOLHA DE CENOURA É uma das folhagens mais bonitas, com tramas semelhantes a uma renda verde. Quando jovem, também é ótima de se comer. Seu sabor lembra a cenoura, com um leve picante. Dá para fazer pesto, tempurá, refogado. Evite as folhas maiores: mais velha, a folhagem fica com textura fibrosa e perde a delicadeza.

2 • TALO DE COUVE Ganha vida nova na farofa (basta cortá-lo fininho). No arroz, ajuda a aplacar a monotonia do que era apenas branco. Também vira bolinho de legumes e

pode entrar até no suco verde.

3 • FOLHA DE FUNCHO Usadas como tempero para aromatizar comida e bebida desde a Antiguidade, as folhas de erva-doce não são tão populares quanto as sementes e o bulbo. Cláudia Mattos, do Espaço Zym, as usa em sucos, como o de limão, no caldo de legumes, em saladas e marinadas. A folha substitui bem as sementes de erva-doce em bolos e tortas.

4 • FOLHA DE RABANETE Muito saborosa, rende um inusitado ingrediente para tirar a salada do dia a dia da mesmice. Levemente

picante, com sabor mais sutil que o rabanete, também fica boa refogada e no recheio da torta de verduras. As folhas de rabanete só têm um defeito: elas começam a amarelar e perdem o frescor rapidamente.

5 • TALO DE BRÓCOLIS ITALIANO Os talos de brócolis italiano, de brócolis ninja e de couve-flor podem ser usados de diversas maneiras. Eles viram sopa, cortados em pedaços pequenos e cozidos no vapor entram na salada de legumes, também podem ser empanados e fritos, além de virar pickles e conservas.

FONTES Cláudia Mattos, do Espaço Zym; Neide Rigo, do Come-se, come-se.blogspot.com.br; *The Oxford Companion to Food*, de Alan Davidson (Oxford University Press).

Texto Flávia G Pinho

COMME IL FAUT

NOVO BISTROT LAPEYRE REVERENCIA A PÂTISSERIE CLÁSSICA FRANCESA

A expressão francesa *comme il faut*, “como deve ser”, define aquilo que é clássico, feito conforme o manual – e se encaixa à pâtisserie do carioca Bistrot Lapeyre, comandado por Claude e Ricardo Lapeyre. Na cozinha, pai e filho até se permitem ousadias e imprimem toques autorais às receitas. Mas a carta de sobremesas do pâtissier Elson Dias de Almeida passeia pelo que há de mais nobre no receituário tradicional. O mil-folhas, os sorvetes artesanais, a sopa de vinho tinto com sorvete de roquefort e o pain perdu são pedidos à la carte. Mas é difícil resistir ao carrinho à moda antiga, que vem ao salão trazendo tartelettes, éclairs, entremêts e saint-honorés, montados diariamente. De comer com os olhos, a **tartelette de frutas vermelhas** (R\$ 28) leva framboesas, amoras, cerejas e blueberries, além de uma farta dose de chantili – como deve ser.

BISTROT LAPEYRE Vogue Square, Av. das Américas, 8.585, Barra da Tijuca, Rio de Janeiro, RJ, tel. (21) 3030-9096, bistrotlapeyre.com.br. De 3ª a dom., das 12h às 16h e das 19h às 23h. Cartões de crédito: todos.



Fruta, chantili e massa de torta: como outros clássicos franceses,
a tartelette é escolhida direto do carrinho de sobremesas

online

CONFIRA A RECEITA ACIMA EM REVISTACASAECOMIDA.COM.BR

online

CONFIRA A RECEITA ABAIXO EM
REVISTACASAECOMIDA.COM.BR



(1)

CROC CROC

NA CURITIBANA COOKIE STORIES, O BISCOITO CROCANTE APARECE EM DEZENAS DE VERSÕES

Rafaela Camargo fazia cookies para os amigos quando morou nos EUA, mas foi Camila, a irmã, quem estudou pâtisserie. As duas acabam de inaugurar a primeira loja em Curitiba (PR), a Cookie Stories. Molhadinhos por dentro e crocantes por fora, os **cookies** são assados em diversos sabores – brownie, red velvet, banana – e também com recheio de brigadeiro ou doce de leite. A unidade custa de R\$ 5 a R\$ 7. A dupla ainda faz brookie (metade cookie, metade brownie), lava cookie (com fudge, servido na panelinha) e até uma versão gigante, que vira bolo para comer às fatias. O espresso vem na xícara ou no copinho feito de cookie de baunilha com gotas de chocolate.

COOKIE STORIES R. Moyses Marcondes, 429, Juvevê, Curitiba, PR, tel. (41) 3077-0601.
De 2ª a 6ª, das 11h30 às 19h; sáb., das 11h30 às 18h.
Cartões de crédito: todos.



(2)

DOCE AGITO

SOBREMESAS DO CARIOCA BISTROT BAGATELLE SÃO A DEIXA PARA O JANTAR VIRAR BALADA

É assim em todas as oito unidades no mundo: enquanto a clientela janta no Bistrot Bagatelle, a luz ambiente vai diminuindo, e a música ficando mais alta. No Rio de Janeiro, onde a rede se instalou há um ano, não é diferente. O salão com decoração palaciana, que ocupa todo o segundo andar da tribuna social do Jockey Club, vira puro agito logo depois das sobremesas. Mas nem pense em pular essa etapa da refeição. Uma das criações francesas do chef Gustavo Young, a **tarte au chocolat** (R\$ 18) vale cada caloria – o recheio leva chocolate belga 70% cacau, finalizado com caramelo salgado e sorvete cremoso de chocolate.

BISTROT BAGATELLE Jockey Club, Praça Santos Dumont, 31, 2º andar, Gávea, Rio de Janeiro, RJ, tel. (21) 3435-0355, bagatelleriodejaneiro.com. 3ª e 4ª, das 19h à 1h; 5ª e 6ª, das 19h às 2h; sáb. e dom., das 19h à 1h.
Cartões de crédito: todos.



AO PONTO

• RECEITA DO CHEF •

Arte democrática

NO PETÍ GASTRONOMIA, RESTAURANTE DENTRO DE UMA LOJA DE MATERIAIS ARTÍSTICOS, VICTOR DIMITROW ATRAI PÚBLICO ECLÉTICO EM BUSCA DE COMIDA BOA, CRIATIVA E POR UM PREÇO JUSTO

Texto **Michaela von Schmaedel** • Fotos **Rogério Voltan**



1



2



3



4

●●●●●●●●●●

1 • Detalhe da janela da cozinha, aberta para a opinião dos clientes • 2 • Grafite do artista Speto na parede do salão • 3 e 4 • Picasso e Frida guardam a entrada da horta, que pode ser visitada pelos clientes



Ao atravessar a loja Pintar Materiais Artísticos e descer alguns degraus, os clientes se deparam com as mesas do Petí, num ambiente com trepadeiras e luz natural

Victor Dimitrow não foi exatamente um aluno exemplar. Não era do tipo que se debruçava nos estudos nem se empolgava muito com as matérias. “Era uma tragédia, na verdade”, resume a mãe do rapaz, Miriam. Por outro lado, o menino demonstrava um interesse fora do comum para sua idade: aos 12 anos, comprou seu primeiro livro de culinária, *Uma chef, um palácio*, com memórias e receitas de Roberta Sudbrack, do período em que a chef gaúcha cozinhava no Palácio da Alvorada para Fernando Henrique Cardoso. Foi por volta dessa época também que Victor passou a fazer bolos e tortas para vender no café que funcionava na loja de materiais artísticos da família, no bairro paulistano da Pompeia. “A gente sempre percebeu que ele gostava de cozinhar”, conta Miriam.

Pois se era para esse norte que a bússola do garoto apontava, os pais resolveram apoiar. E quando Victor veio com um plano meio maluco de transformar o café da loja em um restaurante, os Dimitrow logo toparam.

A ideia inusitada surgiu quando o cozinheiro promissor, de 27 anos, voltou de uma temporada de aprendizado fora do Brasil. Depois de um curso no Institut Paul Bocuse, em Lyon, na França, e estágios em restaurantes estrelados como o Le Chateaubriand, em Paris, e Patrick Guilbaud, em Dublin – além de alguns meses no contemporâneo Camden Kitchen, também na Irlanda –, Victor voltou com vontade de fazer um restaurante pequeno, com ar familiar.

A área da loja onde funcionava o café ganhou um grafite do artista Speto, fotos de autoria da irmã gêmea de Victor, Julia, e uma horta. Depois de

cinco meses de reforma, em maio de 2015 nasceu o **Petí**, dentro da Pintar Materiais Artísticos. “Vi muito este tipo de restaurante em Paris e Dublin. Lugares descomplicados, em que o cozinheiro usa o que estiver mais fresco no mercado e que são frequentados por todo tipo de público”, conta Victor.

Trabalhando com menus que mudam a cada 15 dias, elaborados com técnicas francesas clássicas aplicadas a ingredientes nacionais, sempre com uma apresentação caprichadíssima, o restaurante logo chamou a atenção do público e dos críticos gastronômicos. A relação custo-benefício é um sonho para comensais acostumados a contas nunca abaixo de três dígitos. Onde mais seria possível pedir uma sopa fria de caqui, castanha-de-caju, alho-poró e tuille de cacau de entrada; mais peixe do dia, marisco, erva-doce glaceada, cevadinha e bouillabaisse como prato principal; e encerrar a refeição com uma bavaroise de camomila, carambola e crumble de especiarias – tudo por R\$ 43,50?

CLIENTES PARTICIPATIVOS

Victor explica o milagre da alta gastronomia a baixo preço: quase nenhum estoque e desperdício de ingredientes, poucos garçons, aluguel embutido na loja da família e uma horta considerável são fatores que ajudam a manter um valor convidativo. “Minha ideia sempre foi ter um restaurante democrático. Quero poder servir desde a costureira que atende aqui na rua até executivos que aproveitam o lugar para fazer uma reunião.” O espírito inclusivo também ajuda na criação do menu: “A gente faz o cliente um pouco de cobaia. Mudamos os pratos e observamos a reação. É bem dinâmico. Isso é legal porque você ➡

acaba tendo uma participação efetiva dos clientes, que comentam o que acharam pela janela da cozinha que dá no salão”, diz.

Com menos de dois anos de funcionamento, o Petí já abocanhou prêmios importantes no acirrado mundo gastronômico e vive cheio. Em 2016, entrou para a relação Bib Gourmand (que lista casas com ótima comida a bom preço) do guia *Michelin*, de São Paulo. “Não trabalhamos com reservas e não abrimos à noite, exceto em algumas ocasiões em que marcamos um jantar degustação. Quando tem muita espera, pergunto se a pessoa se importa de ser servida no andar de cima, onde temos um café com algumas mesinhas e uma pequena livraria de arte”, diz. A resposta? Ninguém se importa.

DE CHEF PARA CHEF

Victor ainda parece um pouco surpreso com o sucesso. Principalmente quando vê nas mesas do restaurante chefs que sempre admirou, como Rodrigo Oliveira (do Mocotó e do Esquina Mocotó) e Roberta Sudbrack – a mesmíssima do livro comprado na pré-adolescência. “Quase tive um ataque do coração. É uma cozinheira que admiro muito, guerreira, e que elogiou minha comida”, diz ele. Roberta confirma a empolgação do jovem chef: “Acho a comida de Victor extremamente madura. Ele tem um sentido de coerência que é louvável para um cozinheiro de tão pouca idade. Além disso, me encanta o domínio técnico e a alegria com que ele cozinha”.

Criado no bairro de Santa Cecília, Victor aprendeu a cozinhar com a família. A mãe, o pai, as avós e as tias faziam comidas de origem austríaca, búlgara e italiana, e ele sempre ficava por perto observando o movimento. E o que ele seria na vida se

não fosse chef? O entrevistado não consegue pensar em nada: “Gosto mesmo de cozinhar, não me imagino fazendo nenhum outro tipo de trabalho”.

No Petí, conta Victor, “o esquema é todo old school”. Ele chega às 8 horas da manhã, vê o que tem de ser feito, vai ao mercado, comanda a equipe enxuta de três cozinheiros e três garçons. Sai por volta das 9 da noite. “Faço uma comida de produto, usando o máximo de ingredientes nacionais, com técnica francesa e apresentação legal. Ou seja, uma comida boa e bem-feita.” E completa: “Ninguém mais tem 200 ou 300 reais para gastar num almoço. A pessoa quer ter a certeza de que vai comer bem por 50 reais”.

Tudo no cardápio do restaurante é supercuidado – e pensado – por ele. Desde a seleção de chás (de gengibre com gelo de suco de tangerina, por exemplo) à carta de vinhos, quase toda com rótulos orgânicos, e a de cervejas especiais. “Acho que a atenção com a qualidade da comida e da bebida está só começando no Brasil. Ainda temos um longo caminho pela frente”, acredita.

A rotina puxada do chef vai ficar ainda mais corrida a partir deste mês. Duas filiais do Petí estão previstas para abrir em maio, uma no Jardim Paulista e outra em Higienópolis. Ambas dentro das unidades da Escola Panamericana de Arte e Design, reforçando a ligação da sua cozinha com as artes. “Nesses restaurantes faremos mais pratos fixos e sanduíches, porque atenderemos o dia todo. E teremos um bufê de saladas”, conta.

A essa altura, Miriam Dimitrow não poderia estar mais orgulhosa: “A verdade é que o maior ganho foi nosso. No começo, achamos que os nossos clientes ajudariam o Petí, mas foi o contrário: ele que trouxe mais público para a loja”. ©



●●●●●●●●●●

1 • O chef Victor Dimitrow • 2 • Bacalhau confitado, gema curada, pururuca de bacalhau e pil-pil • 3 • Carne de sol, purê de abóbora, cambuquira e caldo de carne • 4 • Bavaoise de camomila, carambola e crumble

AO PONTO

• SAUDADE NO PRATO •



Viagem no tempo

O MACARRÃO DE DOMINGO, AS TARDES COM
BOLINHO DE CHUVA... RELEMBRE MOMENTOS
DA INFÂNCIA EM RECEITAS DE PURO AFETO



Texto **Cíntia Bertolino** • Fotos **Elisa Correa** • Realização **Cláudia Pixu** • Produção **Ellen Annora**



Panquecas com carne moída e molho branco, de Luciana Costa. Toalha de mesa Atelier Casa Tua, travessa e pratos Minha Avó Tinha. Na pág. à esq., Helena, 3 anos, feliz da vida com o bolinho de chuva de Beth Branco. Toalha de mesa Atelier Casa Tua



Lembra da macarronada com frango aos domingos? A receita de Mario Galluzzi trocou o espaguete por fusilli. Toalha Atelier Casa Tua

Um bolinho molhado no chá inspirou um dos maiores clássicos da literatura universal. Bastou uma mordida para o narrador do livro *Em Busca do Tempo Perdido* ser transportado para a infância. A comida tem mesmo esse poder de reavivar lembranças, trazer conforto e uma sensação única de estar em casa. Mês passado, **Casa e Comida** quis saber quais receitas despertavam memórias de infância nos seguidores das nossas redes sociais. Algumas das mais citadas você confere nesta reportagem, em receitas preparadas por chefs que se derreteram de saudade. Na casa do chef Mario Galluzzi, do **Mario Galluzzi – Cozinha de Afeto**, a sopa de feijão era um prato recorrente. “Sempre que minha mãe exagerava na quantidade de feijão, ela fazia um apanhado das sobras das massas e preparava uma sopa. Para mim, a memória ligada a esse prato é a da mesa posta, com a família

reunida”, conta. Além da sopa de feijão, Galluzzi preparou o macarrão com frango (aqui, feito com fusilli) e o pavê de doce de leite e amendoim. A chef Luciana Costa, do **Dona Manjerico**, compartilhou suas receitas da panqueca de carne e do pudim de pão. “As receitas não poderiam ser mais especiais. Fui criada pelos meus avós maternos e minha avó era uma grande cozinheira. Quando ela estava um pouco desanimada para cozinhar, a única receita que ela ainda fazia era esse pudim de pão.” Por fim, a chef Beth Branco, do **Beth Cozinha de Estar**, fez lagarto com batatas, manjar branco com calda de ameixa e bolinhos de chuva. “Passei minha infância inteira comendo bolinho de chuva e lembrei muito da minha mãe enquanto preparava essa receita para a foto”, conta Beth. Pronto para relembrar também? Então, transforme seu fogão numa máquina do tempo e boa viagem! ©



●●●●●●●●●●

A reforçada sopa de feijão com linguiça, elaborada pelo chef Mario Galluzzi,
vale por um abraço. Jogo americano Atelier Casa Tua, cumbucas Tania Bulhões



AO PONTO

• SAUDADE NO PRATO •



●●●●●●●●●●

O succulento lagarto, preparado na panela de pressão e servido com batatas: carne de panela para ninguém botar defeito, receita de Beth Branco, do restaurante Beth Cozinha de Estar. Talher Minha Avó Tinha



●●●●●●●●●●

Manjar branco com calda de ameixas era sempre uma festa. E ainda é! Comprove com esta receita de Beth Branco. Toalha de mesa Valencien, colher Minha Avó Tinha



●●●●●●●●●●

Luciana Costa, da Dona Manjerico, prepara uma versão mais cremosa e mais leve do pudim de pão. Espátula Acervo Brutto, jogo americano Atelier Casa Tua



●●●●●●●●●●

Antes que alguém pergunte, é pra comer! Pavê de doce de leite e amendoim, de Mario Galluzzi, servido em porções individuais. Taças com a sobremesa e prato Minha Avó Tinha

AO PONTO

• VEGETAIS EM DESTAQUE •

Feira de sabores

DEIXE INGREDIENTES COMO ABACATE, REPOLHO E NABO SURPREENDEREM VOCÊ EM COMBINAÇÕES SAUDÁVEIS E DELICIOSAS



Fotos e receitas **Stock Food / Great Stock!**





.....

O repolho roxo assado, pincelado com molho de parmesão e ervas, vem acompanhado de ovo poché e molho holandaise nesse prato que esbanja cor e nutrientes



●●●●●●●●●●

Para um aperitivo diferente, cestinhas de homus de abacate, truta defumada e maionese de wasabi. A base é feita de massa de wonton, à venda em lojas de produtos orientais



Sopa cremosa de nabo, couve-flor e lentilha com ricota: experimente fazer com variedades diferentes de nabo, como o tipo francês e o roxo





Creme de abacate, castanhas e cacau, com salsa de abacaxi e hortelã: ótima opção de sobremesa sem lactose. Pode ser feita no dia anterior e nem precisa ir ao fogo



Para um café da manhã caprichado ou para encerrar a refeição, parfaits de iogurte com abacaxi grelhado, granola e caramelo salgado cremoso



Por Bela Gil*

Fe na jaca

Quando falamos em frutas, já pensamos no seu aroma e sabor docinho ou azedinho e lembramos de um suco saboroso, de uma mordida suculenta ou de uma sobremesa deliciosa que comemos. Mas as frutas não precisam fazer parte apenas do nosso repertório de doces. Muitas delas funcionam em pratos salgados. É o caso da jaca. O seu caroço cozido pode se tornar um delicioso petisco ou um patê cremosíssimo. A sua polpa desfiada e bem refogada pode virar recheio para tortas, empadinhas, coxinhas, pastéis ou uma moqueca pra deixar qualquer baiano com água na boca. A primeira vez que ouvi falar de “carne de jaca” foi há 15 anos, numa viagem com a minha irmã Preta Gil ao vale do Capão, na Chapada Diamantina. Comemos todos os petiscos possíveis recheados com carne de jaca e ficamos fascinadas com o sabor, pois tem gosto de tudo, menos jaca. Há quem chame a polpa de jaca de palmito, por causa da semelhança com o miolo da palmeira, na textura e no sabor. Como a carne de jaca é feita com a fruta verde, ela tem o sabor bem neutro e pega bem todos os temperos. É supernutritiva e barata, por isso faz muito sucesso entre aqueles que preferem uma vida sem carne.

MOQUECA DE JACA

RENDIMENTO 6 porções | TEMPO DE PREPARO 50 min

INGREDIENTES

- | | | |
|------------------------|----------------------------|---------------------|
| • 400 g de jaca verde; | picado; | • 2 colheres (sopa) |
| • 1 cebola picada; | • 500 ml de leite de coco; | de azeite de oliva; |
| • 2 tomates picados; | • 2 colheres (chá) | • 3 colheres (sopa) |
| • 1 maço de coentro | de sal; | de azeite de dendê. |

MODO DE FAZER

- 1• Abra a jaca verde e separe os gomos (unte as mãos e a faca com algum óleo vegetal para não grudarem).
- 2• Pré-cozinhe os gomos da jaca, com caroço, por 30 minutos na água fervente, ou por 20 minutos na panela de pressão. Reserve.
- 3• Numa panela de barro, esquente o azeite de oliva e adicione a cebola e o tomate. Tempere com sal e refogue.
- 4• Acrescente a jaca pré-cozida e deixe refogar por 5 minutos. Adicione o leite de coco e o coentro e espere ferver. Adicione o dendê, misture e apague o fogo.



*Bela Gil é apresentadora e chef de cozinha natural.

Limited Edition, criação exclusiva
do bartender Jean Ponce, leva
o destilado mezcal, laranja-bahia
e limão-taiti (pág. 83)

O mundo em taças

AS MELHORES ESCOLHAS DE BEBIDAS
COM E SEM ÁLCOOL

Texto Sergio Crusco

SABORES DA IMIGRAÇÃO

OS COQUETÉIS DO HOSPEDARIA REVERENCIAM O GOSTO DOS ITALIANOS PELO AMARO

O restaurante Hospedaria, do chef Fellipe Zanuto, é sucesso no bairro paulistano da Mooca, resgatando e reinterpretando receitas da culinária dos imigrantes, especialmente da Itália – mas com algum espaço para memórias afetivas nipônicas e alemãs também. Na coquetelaria, o bartender Fernando Lisboa voa mais longe. O potente Le Mérica (R\$ 25) leva cachaça envelhecida, amaro, vermute seco e Angostura. Se quiser explorar outras rotas, é possível dar um pulo no Caribe com o **Daiquiri** (R\$ 25), preparado com rum, limão e xarope de mel. Embora a história não tenha registrado uma grande leva de imigração cubana ao Brasil, este drink é um clássico digno de figurar em qualquer carta. Mas a expressão máxima do gosto italiano por aperitivos como Amaro Lucano, licor de amêndoas, limoncello e espumante aparece no **Santo Amaro** (R\$ 28), boa pedida para abrir o apetite.

HOSPEDARIA R. Borges de Figueiredo, 82, Mooca, São Paulo, SP, tel. (11) 2291-5629. De 3ª a 6ª, das 12h às 15h e das 19h às 23h; sáb., das 12h às 17h e das 19h às 23h45; dom., das 12h às 17h. Cartões de crédito: todos.



À esq., o daiquiri, corado com uma rodela de limão desidratado.

À dir., Santo Amaro, mistura de sabores bem italianos

online

CONFIRA AS RECEITAS ACIMA EM REVISTACASAECOMIDA.COM.BR

online

CONFIRA A RECEITA ABAIXO EM
REVISTACASAECOMIDA.COM.BR



(1)

NEGRONI COM JAZZ

CLÁSSICO ITALIANO GANHA 11 VERSÕES PARA
AQUECER AS NOITES DE SEGUNDA-FEIRA NO MÉZ

O negroni continua em alta, e o bar Méz guardou um dia especial na semana, as segundas-feiras, para curtir-lo em harmonia com jazz ao vivo. A bartender Adriana Pino criou uma carta com 11 variações do coquetel italiano, em versões mais ou menos alcoólicas, como o refrescante **Negroni Frizz**, com Campari, Cynar, bitter de laranja e água tônica. No Jambugroni, a cachaça de jambu brinca com o sabor do amaro. E há reinterpretações clássicas também, como o Boulevardier, em que o bourbon substitui a parcela regulamentar de gim do Negroni original. Todos custam R\$ 26, e quem paga o couvert opcional de R\$ 30 já ganha um drinque da carta.

MÉZ R. Doutor Mário Ferraz, 561, Itaim Bibi, São Paulo, SP, tel. (11) 2538-8197, mezsp.com.br. De 2ª a 5ª, das 12h à 1h; 6ª, das 12h às 2h; sáb., das 12h às 2h; dom., das 12h às 17h. Cartões de crédito: todos.



(2)

BEBIDA DÉCO

THE JUNIPER 44° TEM ARES NOVA-IORQUINOS
E AGRADA COM COQUETÉIS CHEIOS DE ALQUIMIA

Os fãs de gim têm novo lar em São Paulo: The Juniper 44°, nome que faz referência ao principal botânico da bebida, o zimbro, e ao seu grau alcoólico médio. Há mais de 20 rótulos de gim e várias receitas de tônica na casa, ambientada em estilo art déco. Mas o bartender e sócio Matheus Cunha não deixa outros bebedores na seca. Criou uma carta bem eclética e cosmopolita, com tragos para todos os perfis. O **LRS (Ladies Refreshment Saloon)** leva vodca de baunilha, jabuticaba, licor de pêssego, limão e pepino (R\$ 38). E o This is Not Milk vem com rum envelhecido, rum branco, licor de pêssego, especiarias, cítricos e bitter.

THE JUNIPER 44° R. Dr. Renato Paes de Barros, 123, Itaim Bibi, São Paulo, SP, tel. (11) 3078-1540. De 3ª a 6ª, das 17h à 1h; sáb., das 15h até o último cliente; dom., das 15h à 0h. Cartões de crédito: todos.

O MUNDO EM TAÇAS

• TRAGOS MEXICANOS •

Direto do agave

OS DESTILADOS MEXICANOS ESTÃO COM TUDO.
APRENDA A PREPARAR COQUETÉIS CHEIOS
DE PERSONALIDADE COM TEQUILA E MEZCAL

Texto **Sergio Crusco** • Fotos **Cacá Bratke** • Realização **Cláudia Pixu**



●●●●●●●●●●

TRAGO No mixing glass com gelo, misture 25 ml de licor de tequila Patrón XO Café, 25 ml de bourbon, 25 ml de Carpano Classico e 5 ml de Fernet • Mexa e sirva em um copo baixo com uma pedra de gelo • Decore com grãos de café



● ● ● ● ● ● ●

Tequila (em espanhol, “el tequila”; a palavra por lá é masculina) é um destilado fino, proveniente do miolo da planta agave azul, o *Agave tequilana*, um tipo de suculenta de folhas compridas que cresce em ambientes desérticos ou semi-desérticos. Seu nome também guarda uma denominação de origem. É onipresente no México, mas só pode ser produzida em alguns estados daquele país, especialmente na região de Jalisco (há até uma cidade com o nome de Tequila), e as leis que regem sua manufatura permitem que sejam adicionados até 49% de álcool, proveniente de outra fonte (na maioria das vezes, cana-de-açúcar). Estas são as mais populares, *tequilas mistos*, especificação que nem sempre ➤



1 • ESTÁ DE POCA MADRE Numa taça de gim tônica com gelo, coloque 50 ml de tequila blanco, 15 ml de calda de pimentas e 20 ml de suco de limão com menta • Complete com água tônica, mexa com a colher bailarina e decore com pimenta-biquinho e rodela de limão-siciliano • **2 • PATRÓN** No mixing glass com 6 pedras de gelo, misture 50 ml de tequila añejo, 30 ml de suco de limão-rosa, 10 ml de licor Chartreuse amarelo e 10 ml de xarope de agave • Coe para uma taça coupé resfriada e decore com um twist de casca de limão fresco

consta no rótulo – não pega lá muito bem. Estar diante de tequila 100% agave, portanto, é a chance de provar uma bebida mais refinada. E o que esperar dela? Notas de frutas tropicais, pimenta, às vezes algum dulçor.

Tequila *blanco* fica até 4 meses em tanques de aço. O tipo *joven* (oro ou gold) pode ser um blend de *blancos* e *reposados* (com passagem por madeira) e até conter corantes para garantir a cor dourada. O envelhecimento, feito em carvalho, gera *reposado* (2 a 11 meses de madeira), *añejo* (pelo menos 1 ano) e *extra añejo* (pelo menos 3 anos). Quanto mais envelhecida, mais aparecem as notas de caramelo, baunilha e paladar mais aveludado.

Os outros destilados vindos de mais de 20 tipos de agave não azuis recebem o nome genérico de mezcal. “Os mexicanos consideram o mezcal uma bebida mais rústica, mas discordo. Para mim, é um destilado complexo, com seu paladar terroso e extremamente defumado”, diz **Jean Ponce**, bartender do **Guarita Bar**. Outra particularidade é a presença, no fundo da garrafa, de um ou dois gusanos, larvinhas próprias do agave. Pode ir sem medo: o bichinho acentua as características da bebida. Nos drinques criados exclusivamente para **Casa e Comida**, Ponce usou de tudo. “São coquetéis refrescantes ou encorpados, com várias camadas de sabor”, diz. 



GUARDIÃ DO SUBMUNDO Na coqueteleira, bata com gelo 50 ml de tequila reposado com infusão de mel (500 ml de tequila misturadas a 150 ml de mel), 20 ml de calda de gengibre, 30 ml de suco de limão e 6 pimentas-da-jamaica

- Faça uma dupla coagem para o copo baixo com uma pedra de gelo grande
- Decore com pimenta-de-cheiro e ervas



Texto **Sergio Crusco**



DULÇOR SOB MEDIDA

Xaropes industrializados geram desconfiança na hora do drinque, mas estes da linha **1883**, produzidos pela francesa Maison Routin, podem fazê-lo mudar de opinião. São feitos com ingredientes naturais, sem conservantes. Nos sabores de frutas, há boa percepção de acidez, com doçura moderada. São mais de 50 opções, entre elas o de amêndoas (ótimo para coquetéis tropicais com rum), o de framboesa (perfeito com água com gás, hortelã e limão) e o tiramisù (para drinques robustos ou para misturar ao café). Os preços sugeridos são R\$ 20 (250 ml) e R\$ 47 (1 litro) pela Flavors, tel. (11) 4702-3303, flavors.com.br.

MACHÃO FRUTADO

A uva tinta Monastrell (conhecida na França como Mourvèdre) é pouco badalada por aqui, mas vale a prova. Queridinha da região espanhola de Jumilla, ela rende vinhos muito frutados, redondos e volumosos na boca. É assim o premiadíssimo **Macho Man Monastrell**, produzido pela Casa Rojo. O aroma de frutas vermelhas e negras vem forte. No paladar, elas aparecem com complexidade, aliadas a um certo toque balsâmico e taninos amaciados por seis meses de carvalho. Preço sugerido de R\$ 144 pela importadora Mundovino, tel. (51) 99307-2349, mundovinobrasil.com.

PRAIA A TODA HORA

Em qualquer época do ano, quando o sol brilha um pouco mais assanhado, é sempre boa hora para brindar com uma Witbier, estilo belga caracterizado pelo uso do trigo, pelo tempero com especiarias e pela leveza. A cerveja **Praya**, criada por surfistas cariocas, tem todas essas qualidades, com destaque para o aroma do limão-siciliano e de sementes de coentro, elemento-chave das Wits. A Praya também leva um tanto de aveia na fórmula, o que garante textura mais aveludada e uma espuma bonita e persistente. Preços sugeridos: R\$ 12 (garrafa de 355 ml) e R\$ 18 (600 ml). Contato pelo site cervejapraya.com.

Por Mauro Marcelo Alves *

Veterano dos bares

O vermute é uma bebida bem antiga, à base de vinho e infusão de ervas, especiarias, flores e frutas (a mistura varia segundo os fabricantes) ou por meio da adição de extratos desses ingredientes. Tanto o branco quanto o tinto fazem parte do universo dos drinques e são aperitivos consagrados. Na Antiguidade, era um jeito de melhorar os vinhos ruins ou avinagrados e também tinha uso medicinal. Como o conhecemos, surgiu no século 18 em Turim, no Piemonte italiano, e o branco, tema de nossa receita, é apresentado por quase todas as marcas nas versões seca (dry) e doce. O seco é mais apropriado ao uso culinário e, por causa de sua fórmula, se torna um bom aromatizante para carnes brancas, além de ajudar na quebra de suas fibras durante a marinada, deixando-as mais tenras e suculentas.

LOMBINHO DE PORCO MARINADO COM VERMUTE BRANCO

RENDIMENTO 4 porções | **TEMPO DE PREPARO** 2 h 20 min + 12 h de marinada

INGREDIENTES

- 1,2 kg de lombo de porco;
- 1 xícara de vermute branco seco;
- 2 colheres (sopa) de vinagre de maçã;
- 4 colheres (sopa) de aceto balsâmico;
- 1 bouquet garni (amarradinho de louro, alecrim, sálvia e tomilho);
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo;
- 1/2 xícara de óleo de milho ou similar;
- 6 dentes de alho picados;
- 1 cebola média picada;
- 1 cenoura ralada;
- 1,5 litro de caldo de legumes;
- 3 colheres (sopa) de cebolinha verde picada;
- sal e pimenta-do-reino a gosto.

MODO DE FAZER

1• Para a marinada: coloque o lombo numa vasilha pequena, onde possa ficar em pleno contato com o líquido. Regue com o vermute, o vinagre de maçã e o aceto, tempere com sal, pimenta-do-reino e junte o bouquet garni. Deixe na geladeira por cerca de 12 horas, virando de tempo em tempo. **2•** Para cozinhar: retire a carne da marinada e enxugue-a. Esfregue nela a farinha e doure-a numa panela com o óleo. Junte o alho, a cebola e a cenoura, cozinhe por alguns minutos e acrescente o líquido da marinada (aquecido), mais o bouquet garni. Deixe reduzir à metade (isso leva mais ou menos 20 minutos). Coloque 1 litro do caldo de legumes, tampe a panela e deixe cozinhando por cerca de 2 horas em fogo baixo, virando o lombo de vez em quando. Se precisar, coloque mais caldo. **3•** Retire a carne da panela e corte-a em medalhões. **4•** Coe o molho, esquente e sirva sobre as fatias. Por cima, espalhe a cebolinha. Fica ótimo com batatas douradas ao forno.



*Mauro Marcelo Alves é jornalista especializado em vinhos e gastronomia, autor dos livros *Vinhos, a arte da França* e *O espírito da cachaça*. Assina o blog *Confissões de Taça e Garfo* (mauromarceloalves.com)

Por **Eliana Araujo***

Calorias no rótulo

Beber uma taça de vinho pode se transformar numa preocupação obsessiva com calorias? Sim ou não? O debate começou em 2014 na Europa, quando uma grande rede de supermercados no Reino Unido decidiu imprimir informações nutricionais nos rótulos de sua marca. À época, divulgou que levaria dois anos para rotular toda a produção. De cara, 85% dos consumidores aprovaram a decisão.

A discussão voltou à tona este ano, dessa vez em âmbito global. A Comissão da União Europeia decidiu recentemente que a regulamentação dos rótulos deve contar com a adesão dos produtores de vinho de forma voluntária em aproximadamente um ano, mas a conversa amigável pode ganhar um tom de imposição se houver descaso ao apelo das autoridades.

A regra deve ajudar o consumidor em suas escolhas, quer esteja em busca de uma boa alimentação quer por questões de saúde, alergias e intolerâncias. Hoje, muitos vinhos já trazem impressa, no verso do rótulo, a expressão “não con-

tém glúten”, assim como apontam a presença de dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso ou sulfitos, conservantes que podem causar intolerância em algumas pessoas e dor de cabeça em quem possui sensibilidade. Percebeu como a tabela nutricional pode lhe ajudar na escolha do seu vinho?

O mercado, entretanto, ainda está reticente. Certo grupo defende que é possível disponibilizar a tabela online, ao invés de transcrevê-la na garrafa. De qualquer forma, segundo os especialistas em nutrição, a conta para descobrir as calorias não é difícil de fazer: 750 ml x o teor alcoólico x 8, dividido por 1000 x 7. Assim, um vinho com teor alcoólico de 13,5% possui 567 calorias. Se considerarmos 4 taças por garrafa, a conta fica em 141,75 calorias por taça – talvez o que acabe com nossa dieta seja a comida ao redor do vinho, não ele propriamente. Eu já tenho meu voto: quero encontrar todas as dicas possíveis na garrafa. Essa ajuda adicional, a mim e à minha nutricionista, proporcionaria uma vida etilicamente divertida e saudável.

..... OUTROS DELEITES

• **ITALIANO DO NORTE**
Os vinhedos usados na produção do Chianti Buccia Nera Tenuta Di Campriano 2015 são jovens, têm 20 anos de idade. De produção orgânica, ainda não

certificada, o vinho está pronto para ser degustado, com frutos vermelhos maduros e muita versatilidade na harmonização. Por R\$ 109, na Vindame (vindame.com.br).

• **ITALIANO DO SUL**
Marchese Montefusco Pinot Grigio 2015 é um vinho branco, feito na Sicília, elaborado pelo famoso enólogo Giuseppe Clementi. O objetivo aqui é o puro

frescor frutado, com notas cítricas e de frutos brancos. Compatibilize com saladas, entradas frias, sushi e sashimi, peixes brancos grelhados. À venda na Ivini por R\$ 59,90 (ivini.com.br).



* **Eliana Araujo** é sommelière, autora da série de livros *Passaporte do Vinho* e sócia da Wine Soul Store.

Creme de amêndoas com
calda de uvas e vinho do
Porto, receita de Glauco
Al Rojas Gastronomia
(pág. 91)

Nosso guia

AS RECEITAS DA EDIÇÃO

Nosso Guia

TABELA DE CONVERSÃO DE MEDIDAS

As medidas brasileiras não são padronizadas, por isso, muitos chefs preferem dar as receitas em gramas e mililitros, para serem mais precisos. Caso você não tenha uma balança em casa, pode se guiar pela tabela abaixo, com as medidas que costumam ser mais usadas no Brasil.



FARINHA DE TRIGO

1 xícara :: 120 g
1 colher de sopa :: 7,5 g

CHOCOLATE OU CACAU EM PÓ

1 xícara :: 90 g
1 colher de sopa :: 6 g

MANTEIGA OU MARGARINA

1 xícara :: 200 g
1 colher de sopa :: 15 g

AÇÚCAR

1 xícara :: 180 g
1 colher de sopa :: 12 g

SAL

1 colher de sopa :: 15 g
1 colher de chá :: 5 g

FERMENTO QUÍMICO

1 colher de sopa :: 12 g
1 colher de chá :: 4 g

LÍQUIDOS

1 xícara :: 240 ml
1 colher de sopa :: 15 ml



RECEBER COM CHARME
• JOGATINA LIBERADA •
MAIS UMA RODADA

PÁG.
39



BIJU DE TAPIOCA

(RECEITA DO BISTROT DE TARTE)

RENDIMENTO 20 unidades
TEMPO DE PREPARO 20 min

INGREDIENTES

- 100 g de queijo de coalho;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- orégano a gosto;
- 20 barquinhas de tapioca.

MODO DE FAZER

- 1• Derreta a manteiga e pincele-a nas barquinhas de tapioca.
- 2• Triture o queijo de coalho e misture-o com o orégano.
- 3• Recheie as tapioquinhas e leve ao forno preaquecido a 180°C para assar por 10 minutos. Sirva quente.



PÁG.
43



CANUDINHOS COM PATÊ DE OVO E BACON

(RECEITA DE GLAUCO AL ROJAS GASTRONOMIA)

RENDIMENTO 20 canudinhos

TEMPO DE PREPARO 20 min

INGREDIENTES

- 2 ovos;
- 1/2 xícara de maionese;
- 1/2 cebola picada;
- noz-moscada ralada a gosto;
- pimenta-do-reino a gosto;
- 1 colher (sopa) de bacon picado e frito;
- salsinha a gosto;
- sal a gosto;
- 20 canudinhos de massa.

MODO DE FAZER

- 1• Cozinhe os ovos, espere esfriar e esmague com um garfo.
- 2• Acrescente aos ovos a cebola, pimenta-do-reino, noz-moscada, sal, salsinha, bacon e maionese. Misture tudo.
- 3• Recheie os canudinhos com a mistura e sirva frio.

PÁG.
43



CREME DE AMÊNDOAS COM CALDA DE UVA E PORTO

(RECEITA DE GLAUCO AL ROJAS GASTRONOMIA)

RENDIMENTO 6 a 8 porções

TEMPO DE PREPARO 30 min + o tempo para gelar o creme

INGREDIENTES

CREME DE AMÊNDOAS

- 1 litro de leite;
- 1 caixa/lata (395 g) de leite condensado;
- 4 gemas peneiradas;
- 4 colheres (sopa) de maisena;
- 1 caixa (200 g) de creme de leite;
- essência de amêndoas a gosto.

CALDA DE UVA COM

VINHO DO PORTO

- 200 ml de suco de uva integral;
- 1 pau de canela;
- 2 colheres (sopa) rasas de açúcar;
- 1 cálice de vinho do Porto;
- 1 colher (chá) de maisena.

FINALIZAÇÃO

- Amêndoas laminadas;
- uvas sem caroço.

MODO DE FAZER

- 1• Para o creme, dissolva a maisena em um pouco de leite e misture-a com o restante do leite, o leite condensado e as gemas. Leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar.
- 2• Depois de cozinhar um pouco a mistura para tirar o gosto da maisena, desligue o fogo e acrescente o creme de leite e a essência de amêndoas. Leve à geladeira para esfriar.
- 3• Misture todos os ingredientes da calda e leve ao fogo até engrossar levemente.
- 4• Divida o creme em taças, despeje um pouco da calda em cada porção e finalize com as amêndoas laminadas douradas e as uvas.



AO PONTO
• A REDAÇÃO COZINHA... CARNE-SECA •
A HORA DA CARNE-SECA

PÁG.
50



CARNE-SECA REFOGADA COM MAXIXE

(RECEITA DE LUIZ LULA, DE CASA E COMIDA)

RENDIMENTO 8 a 10 porções
TEMPO DE PREPARO 1 h + 12 h para dessalgar a carne

INGREDIENTES

- 1,5 kg de carne-seca vegetal;
- 2 cebolas grandes picadas;
- 1 pimentão vermelho;
- 4 dentes de alho;
- sal e pimenta-do-reino a gosto.
- 1,5 kg de maxixe;
- 1 xícara de vinagre de vinho branco;
- 1/3 de xícara de óleo

* Para dessalgar a carne-seca, corte-a em cubos médios e leve-a a uma travessa grande com água o suficiente para cobri-la. Troque a água 3 ou 4 vezes, num intervalo de 12 horas. Antes de cozinhá-la, lave as peças em água abundante.

MODO DE FAZER

- 1• Numa panela de pressão, refogue a cebola no óleo. Acrescente o alho e o pimentão e deixe apurar por 2 minutos. Acrescente a carne-seca já cortada em cubos e dessalgada, o vinagre e deixe fritar um pouco. Antes de fechar a panela de pressão, complete com água até cobrir os ingredientes. O tempo de cozimento é de 30 minutos, a partir do momento em que a panela pegar pressão.
- 2• Raspe os espinhos do maxixe e corte-o em rodela. Reserve.
- 3• Tire a panela de pressão do fogo, espere esfriar e abra a tampa para escapar o vapor. Adicione o maxixe cru, misture e leve ao fogo novamente. Cozinhe sem tampa por 20 minutos para reduzir o caldo e amolecer o maxixe. Acerte os temperos, se necessário, e sirva com pão, arroz ou farofa.

AO PONTO
• A HISTÓRIA DO... AFOGADO •
BÊNÇÃO NO PRATO

PÁG.
52



AFOGADO

(RECEITA DE HELOÍSA BACELLAR, DO LÁ DA VENDA)

RENDIMENTO 6 porções
TEMPO DE PREPARO 3 h + 12 h na geladeira para apurar

INGREDIENTES

- Óleo a gosto;
- 200 g de bacon em cubinhos;
- 1 cebola grande, em cubinhos;
- 2 dentes de alho bem picadinhos;
- 1 pimentão vermelho, em cubinhos;
- 4 tomates, sem pele e sem sementes, em cubinhos;
- 2 kg de maminha, em cubos de 2 cm;
- 3 litros de água fervente;
- 1 folha de louro;
- sal e pimenta-do-reino a gosto;
- 1/2 xícara de ervas frescas (folhas de hortelã, manjeriço, salsinha e cebolinha);
- 3 xícaras de farinha de mandioca crua;
- molho de pimenta vermelha a gosto.

MODO DE FAZER

- 1• Em uma panela grande, aqueça um pouco de óleo e doure ligeiramente o bacon.
- 2• Junte a cebola, o alho, o pimentão e o tomate e refogue até murchar.
- 3• Acrescente a carne e mexa bem, até que os pedaços mudem de cor de todos os lados.
- 4• Adicione a água fervente, o louro, sal e pimenta a gosto. Quando ferver, descarte com uma escumadeira a espuma que se formar na superfície. Abaix o fogo e cozinhe por 3 horas, com a panela semitampada, até que a carne esteja bem macia e desfiando. Deixe amornar e leve à geladeira de um dia para o outro, por 12 horas.
- 5• Descarte a camada de gordura que se formar na superfície, volte ao fogo e deixe ferver por 5 minutos. Acerte o sal e a pimenta e junte as ervas. Sirva o afogado fumegante com a farinha de mandioca e o molho de pimenta à parte.



BACALHAU CONFITADO, GEMA CURADA, PURURUCA DE BACALHAU, DILL E PIL-PIL

(RECEITA DE VICTOR DIMITROW, DO PETÍ)

RENDIMENTO 4 porções | TEMPO DE PREPARO 1 h 30 min + 1 dia de pré-preparo

INGREDIENTES

BACALHAU CONFITADO

- 200 g de bacalhau dessalgado;
- 1 litro de azeite;
- tomilho o quanto baste;
- alecrim o quanto baste;
- 4 dentes de alho.

GEL DE DILL

- 1 maço de dill;
- 1 litro de água;
- 26 g de ágar-ágar.

PURURUCA DE BACALHAU

E PIL-PIL

- 150 g de pele de bacalhau;
- 1 cenoura;
- 1 cebola;
- 2 talos de salsão;
- 1 gema;
- 1 litro de óleo;
- raspas de casca de laranja o quanto baste;
- alho o quanto baste;

- tomilho o quanto baste;
- alecrim o quanto baste.

GEMA CURADA

- 2 gemas;
- 100 ml de shoyu;
- 50 ml de saquê mirin;
- 30 ml de água.

FINALIZAÇÃO

- Tiras de pepino;
- raspas de laranja o quanto baste;
- dill o quanto baste.

MODO DE FAZER

BACALHAU CONFITADO • 1• Em uma fôrma, junte o bacalhau, o azeite, o alho e os aromáticos. Levar ao forno a 70°C por 1 hora.

Caso seu forno não atinja essa temperatura, coloque um calço para deixar a porta entreaberta, como uma colher de pau.

GEL DE DILL • 1• Mergulhe o maço de dill rapidamente numa panela com água fervente, escorra e mergulhe-o em água gelada para cessar o cozimento. **• 2•** Bata o dill no liquidificador com 700 ml de água. Coe e reserve. **• 3•** Hidrate os 26 g de ágar-ágar em 300 ml de água e leve à fervura. Quando ficar viscoso, junte com o caldo de dill e deixe endurecer. Em seguida, processe no liquidificador até ficar liso.

PURURUCA E PIL-PIL • 1• Leve ao fogo 100 g da pele de bacalhau, juntamente com a cenoura, a cebola e o salsão cortados em cubos médios em 1 litro de água. Cozinhe até reduzir pela metade. Coe e reserve o líquido para o pil-pil. **• 2•** Aqueça 500 ml de óleo até 50°C.

Apague o fogo e acrescente as ervas, as raspas de casca de laranja e o alho descascado e deixe descansar por 30 minutos.

• 3• Coloque 100 ml do caldo de bacalhau no liquidificador, acrescente a gema, ligue o liquidificador e vá despejando o óleo aromático (já frio) em fio, até formar uma maionese (o pil-pil). **• 4•** Estique o restante da pele de bacalhau em um silpat e seque durante

a noite no forno a 60°C (para o preparo doméstico, uma alternativa é aquecer o forno a 180°C por alguns minutos, desligar e deixar a pele secando durante a noite). Depois de seca, aqueça 500 ml de óleo e frite a pele até ficar crocante.

GEMA CURADA • 1• Faça uma marinada com shoyu, mirin e água. Coloque as gemas nessa marinada por 1 hora antes de servir, para curá-las.

MONTAGEM • 1• Coloque o bacalhau no fundo do prato e disponha por cima as tiras de pepino, as gotas do pil-pil e do gel de dill.

Por último, acrescente as gemas e as peles de bacalhau crocantes.





CARNE DE SOL, PURÊ DE ABÓBORA E CAMBUQUIRA

(RECEITA DE VICTOR DIMITROW, DO PETÍ)

RENDIMENTO 4 porções | **TEMPO DE PREPARO** 1 hora + 1 dia de pré-preparo

INGREDIENTES

PURÊ DE ABÓBORA

- 3 kg de abóbora cabotiá;
- 2 cebolas picadas;
- 1 dente de alho picado;
- tomilho e azeite, o quanto bastem;
- sal e pimenta-do-reino a gosto;
- caldo de legumes a gosto.

CARNE DE SOL

- 2 kg de fraldinha;
- sal e manteiga, o quanto bastem.

CUBOS DE ABÓBORA DE PESCOÇO

- 2 kg de abóbora de pescoço;
- 100 ml de azeite, mais um pouco para untar;
- 5 ml de mel;
- 30 ml de vinagre;
- sal e pimenta-do-reino a gosto;
- 100 g de manteiga.

CALDO DE CARNE (JUS)

- 1 kg de ossada de galinha (pé e carcaça);

- 1 kg de pé de boi;
- 1 cabeça de alho;
- 2 cebolas;
- 3 cenouras;
- 1 maço de salsão;
- 1 maço de alho-poró;
- alecrim, tomilho e azeite a gosto.

FINALIZAÇÃO

- Sementes de abóbora assadas*;
- folhas de cambuquira.

* Limpe as sementes da abóbora de pescoço ou da cabotiá, despeje numa fôrma, tempere com sal e leve para assar no forno a 170°C por 10 minutos.

MODO DE FAZER

PURÊ • 1• Descasque a abóbora, tire as sementes e corte a polpa em cubos. **• 2•** Em uma panela já quente, adicione azeite. Assim que estiver aquecido, acrescente a cebola e o alho e deixe dourar. Adicione os cubos de abóbora e refogue bem. Sempre mexendo, adicione o tomilho, pimenta-do-reino e sal. **• 3•** Despeje o caldo de legumes, aos poucos, até cobrir metade das abóboras. Cozinhe em fogo baixo, sempre mexendo.

Assim que a abóbora começar a derreter, retire-a do fogo e transfira-a para uma fôrma, para separá-la do líquido. **• 4•** Bata a abóbora ainda quente no liquidificador, adicionando devagar um pouco do caldo do cozimento. O ponto do purê é cremoso e consistente.

CARNE DE SOL • 1• Limpe toda a carne, retirando boa parte da gordura, e corte-a em porções de 200 g. Acrescente uma boa pitada de sal em cada peça. **• 2•** Coloque a carne em grelhas e leve ao forno a 40°C. Asse por 2 horas com a ventoinha ao máximo. Retire e deixe descansar na geladeira de um dia para o outro, sem cobrir, para secar. Uma alternativa para o preparo doméstico é pular a etapa do forno e deixar a carne secar na geladeira por um dia a mais. **• 3•** Frite a carne na frigideira com manteiga por 2 minutos de cada lado. Em seguida, leve-as ao forno a 200°C por 5 minutos.

CUBOS • 1• Descasque e corte a abóbora de pescoço em cubos, tire as sementes e reserve. **• 2•** Num bowl misture azeite, vinagre e mel e acerte os temperos. **• 3•** Em uma fôrma untada com azeite, leve ao forno as abóboras cobertas de molho e manteiga em pedaços, a 180°C por 20 minutos.

CALDO • 1• Coloque a ossada de galinha e de boi para assar no forno a 220°C por 30 minutos. **• 2•** Numa panela, doure em azeite a cebola, o alho, a cenoura, o salsão e o alho-poró picados grosseiramente. Acrescente o tomilho e o alecrim e, em seguida, toda a ossada. Mexa bem.

Adicione água aos poucos, até cobrir tudo. Deixe reduzir bem. Normalmente, leva de 6 h a 8 h para se obter um líquido bem espesso.

MONTAGEM • 1• Corte cada porção de carne em duas e coloque-a numa extremidade do prato. Na outra, coloque uma colherada do purê. Ao redor, distribua os cubos da abóbora e salpique sementes de abóbora assadas. Cubra a carne com o caldo ainda quente. Decore com folhas de cambuquira.



BAVAROISE DE CAMOMILA, CARAMBOLA E CRUMBLE DE ESPECIARIAS

(RECEITA DE VICTOR DIMITROW, DO PETÍ)

RENDIMENTO 4 porções | **TEMPO DE PREPARO** 1 h + 1 dia para a gelatina firmar

INGREDIENTES

BAVAROISE DE CAMOMILA

- 200 g de camomila seca;
- 1 litro de creme de leite fresco;
- 500 ml de leite integral;
- 100 g de açúcar;
- 24 g de gelatina sem cor e sem sabor.

COBERTURA DE MARACUJÁ

- 4 maracujás azedos;
- gelatina sem cor e sem sabor (calcule 20 g por litro);
- 100 g de açúcar.

CRUMBLE DE ESPECIARIAS

- 1 kg de farinha de trigo;
- 1 kg de açúcar;

- 600 g de manteiga gelada;
- cravo, canela e anis-estrelado moídos a gosto.

FINALIZAÇÃO E MONTAGEM

- Doce de carambola*;
- compota de carambola**;
- carambola fresca;
- folhas de azedinha.

*Pique a carambola em pedaços pequenos e leve ao fogo com açúcar (2 partes de fruta para 1 de açúcar). Cubra com água, cozinhe por cerca de 1 hora e coe. Bata os pedaços de carambola no liquidificador com um pouco de água do cozimento. Adicione cúrcuma a gosto e goma xantana (1 g por litro). Passe por uma peneira grossa para reter as sementes.

**Pique a carambola em pedaços pequenos e leve ao fogo com açúcar (2 partes de fruta para 1 de açúcar) por 30 minutos.

MODO DE FAZER

BAVAROISE DE CAMOMILA - 1• Leve o creme de leite e o leite para ferver com a camomila.

Quando levantar fervura, apague o fogo. Coe, adicione a gelatina hidratada e dissolvida de acordo com as instruções do fabricante e o açúcar. Despeje a mistura em uma fôrma e refrigere por pelo menos 6 horas.

COBERTURA DE MARACUJÁ - 1• Bata a polpa do maracujá no liquidificador e passe por uma peneira. Coloque o líquido na panela, juntamente com o açúcar, e leve ao fogo. Ao ferver, desligue. Adicione a gelatina hidratada de acordo com as instruções do fabricante e deixe resfriar em temperatura ambiente. Despeje a cobertura sobre a bavarroise já pronta e volte para a geladeira por mais 6 horas.

CRUMBLE DE ESPECIARIAS - 1• Misture todos os ingredientes e leve ao forno a 170°C até dourar. Bata no processador para homogeneizar.

MONTAGEM - 1• Na hora de servir, corte a bavarroise em cubos e disponha sobre o crumble e o doce de carambola. Coloque um pouco da compota e decore com pedaços de carambola e folhas de azedinha.



AO PONTO
• SAUDADE NO PRATO •
VIAGEM NO TEMPO

PÁG.
64



BOLINHO DE CHUVA

(RECEITA DE BETH BRANCO, DA BETH COZINHA DE ESTAR)

RENDIMENTO 40 unidades
TEMPO DE PREPARO 20 min

INGREDIENTES

- 2 ovos inteiros;
- 1 xícara de açúcar refinado, mais um pouco para polvilhar;
- 2 ½ xícaras de farinha de trigo;
- 1 colher (sopa) de fermento em pó;
- 1 xícara de leite integral;
- 1 litro de óleo de milho;
- canela em pó para polvilhar.

MODO DE FAZER

1• Bata bem os ovos e acrescente o açúcar. Adicione o leite e junte a farinha de trigo aos poucos, até a massa ficar com uma textura cremosa. Misture o resto de farinha ao fermento e incorpore à massa. Bata bem. **2**• Em uma panela, esquite bem o óleo em fogo médio. **3**• Com o auxílio de uma colher de sopa, leve a massa para fritar no óleo quente. Frite as porções às colheradas. Assim que um lado estiver levemente dourado, vire o bolinho e deixe dourar do outro lado. Depois de frito, deixe escorrer em papel absorvente. **4**• Misture um pouco de açúcar e canela e polvilhe nos bolinhos. Sirva ainda quente.

PÁG.
66



FUSILLI COM MOLHO DE TOMATE E FRANGO

(RECEITA DE MARIO GALLUZZI,
DO MARIO GALLUZZI - COZINHA DE AFETO)

RENDIMENTO 6 porções
TEMPO DE PREPARO 1 h

INGREDIENTES

- 45 ml de azeite;
- 300 g de frango em cubos (peito, sobrecoxa ou coxa);
- 1 cebola picada finamente;
- 2 dentes de alho picados;
- 100 g de extrato de tomate;
- 1 lata de tomate pelado em cubos;
- 400 g de fusilli grano duro;
- 1 litro de água;
- orégano e manjerição a gosto;
- sal e pimenta-do-reino a gosto;
- cominho em pó a gosto;
- salsinha picada e queijo parmesão a gosto.

MODO DE FAZER

1• Em uma panela, aqueça o azeite e junte os cubos de frango. Deixe dourar bem. Retire o frango da panela e reserve. **2**• Na mesma gordura, doure a cebola e junte o alho. A seguir, acrescente o extrato de tomate e deixe caramelizar por cerca de 20 minutos em fogo médio. Conforme o extrato de tomate for secando, acrescente água fervente aos poucos para o refogado desprender do fundo da panela. **3**• Quando o extrato estiver com uma coloração mais viva, acrescente os tomates pelados e refogue por alguns minutos. Junte os cubos de frango e os temperos (menos a salsinha). Acrescente a água e o macarrão. Quando levantar fervura deixe cozinhar por uns 10 minutos ou até que a massa fique al dente e o molho tenha reduzido. **4**• Acrescente o queijo ralado e a salsinha e sirva.



PANQUECA COM RECHEIO DE CARNE

(RECEITA DE LUCIANA COSTA, DA DONA MANJERICO)

RENDIMENTO 20 panquecas

TEMPO DE PREPARO 50 min

INGREDIENTES

MASSA

- 3 xícaras de leite;
- 1 xícara de farinha de trigo;
- 3 ovos;
- 3 colheres (sopa) de óleo de canola, mais um pouco para untar;
- 1 pitada de sal.

RECHEIO

- 1 cebola picada;
- 4 dentes de alho picados;
- 400 g de patinho ou coxão mole moído;
- 2 tomates maduros picados, sem pele e sem semente;
- sal, salsinha e orégano (fresco ou seco) a gosto;

- azeite para refogar.

MOLHO BRANCO

- 70 g de farinha de trigo;
- 70 g de manteiga;
- 1 litro de leite;
- sal a gosto;
- alecrim, louro ou noz-moscada a gosto (opcional).

MODO DE FAZER

MASSA • 1• Bata todos os ingredientes líquidos no liquidificador com 3 colheres (sopa) de óleo. Acrescente a farinha de trigo e o sal. Bata novamente e deixe a massa descansar por alguns minutos. **• 2•** Esquente a frigideira e unte-a com um pouco de óleo. **• 3•** Coloque um pouco da massa na frigideira antiaderente, vá acertando a quantidade para que a panqueca não fique grossa. Com uma espátula, vire a panqueca para cozinhar dos dois lados. Reserve as panquecas.

RECHEIO • 1• Em uma panela, aqueça o azeite e acrescente a cebola. Deixe suar e adicione o alho. Refogue por 2 minutos e acrescente a carne moída. Mexa a carne até que ela solte um pouco de água. Adicione o sal, o tomate e o orégano.

Deixe cozinhar por uns 10 minutos, ou até que a carne esteja bem cozida. Finalize com salsinha. Reserve.

MOLHO BRANCO • 1• Em uma panela, derreta a manteiga e adicione a farinha. Mexa bem e deixe cozinhar por uns 5 minutos. Acrescente o leite e, com um batedor de arame, misture o leite à farinha até ficar homogêneo. Acrescente o sal e as ervas de preferência. Abaix o fogo e não pare de mexer até chegar à consistência desejada.

Quanto mais tempo no fogo, mais grosso ficará o molho. **• 2•** Passe pela peneira para retirar possíveis grumos.

MONTAGEM • 1• Recheie a massa com a carne e enrole até formar panquecas. Acrescente um pouco de molho branco e queijo ralado, se desejar, antes de servir.

DICA

Se preferir, troque o molho branco por molho de tomate.





PÁG.
67

SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO

(RECEITA DE MARIO GALLUZZI,
DO MARIO GALLUZZI - COZINHA DE AFETO)

RENDIMENTO 6 porções
TEMPO DE PREPARO 30 min

INGREDIENTES

- 1 linguiça calabresa cortada em cubinhos;
- 30 ml de azeite de oliva;
- 1 cebola bem picada;
- 2 dentes de alho bem picados;
- 1 talo de salsão, em cubos pequenos;
- 2 tomates, sem pele e sem sementes, em cubos;
- 1 cenoura, em cubos pequenos;
- 1 batata, em cubos pequenos;
- 50 g de extrato de tomate;
- 600 g de feijão cozido e temperado com bastante caldo;
- 200 g de macarrão grão duro tipo padre nosso;
- sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto;
- salsinha a gosto.

MODO DE FAZER

1• Em uma panela grande, doure os cubos de linguiça em sua própria gordura. Quando estiverem dourados, retire a linguiça da panela e reserve. Descarte a gordura. **2**• Na mesma panela, aqueça o azeite e doure a cebola e o alho. Acrescente o salsão e o extrato de tomate. Deixe caramelizar um pouco (se necessário, acrescente um pouco de água para não queimar). **3**• Junte os tomates e refogue por alguns minutos. Adicione a cenoura, a batata e o feijão e, se precisar, um pouco mais de água. **4**• Quando o caldo começar a ferver, junte o macarrão e deixe cozinhar até amolecer. **5**• Acerte os temperos, acrescente a linguiça, a salsinha e sirva a seguir.

DICA

Para deixar o caldo da sopa mais grosso, amasse um pouco do feijão com um garfo.



PÁG.
68

CARNE DE PANELA COM BATATAS

(RECEITA DE BETH BRANCO, DA BETH COZINHA DE ESTAR)

RENDIMENTO 6 porções
TEMPO DE PREPARO 1 h + 12 h para marinar a carne

INGREDIENTES

- LAGARTO**
- 1,5 kg de lagarto em peça;
- 250 ml de vinho branco seco;
- 1 cebola grande fatiada;
- 4 dentes de alho amassados;
- 1 ramo de alecrim;
- 1 cenoura média sem casca cortada no comprimento;
- 3 fatias finas de bacon;
- sal e pimenta-do-reino a gosto;
- 100 ml de óleo de milho;
- 100 ml de shoyu.
- BATATAS**
- 1 kg de batatas tipo aperitivo;
- sal a gosto;
- 150 ml de óleo de milho;
- 150 g de manteiga sem sal.

MODO DE FAZER

1• De véspera, marine a carne com o vinho branco, a cebola, o alho e o alecrim. Cubra e leve à geladeira por 12 horas. **2**• Retire a carne do tempero e seque-a com papel toalha. Reserve a marinada. **3**• Faça seis furos na carne no sentido do comprimento. Coloque pedaços de cenoura em três furos e as fatias de bacon nos outros. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. **4**• Em uma panela de pressão, esquento o óleo e doure a carne de todos os lados. **5**• Junte a cebola e o alho da marinada à carne para dourar. **6**• Junte o líquido da marinada. Se necessário, acrescente água quente até cobrir. Feche a panela e cozinhe por 30 minutos, a partir do momento em que pegar pressão. **7**• Retire a carne da panela e reserve. Acrescente o shoyu ao molho e apure no fogo, até engrossar. Reserve. **BATATAS** **1**• Descasque as batatas e cozinhe-as em água com um pouco de sal. Assim que estiverem al dente, escorra-as e reserve. **2**• Em uma frigideira, esquento o óleo e a manteiga e frite as batatas até que fiquem douradas. Sirva com o lagarto fatiado, coberto com o molho, mais as batatas.

PÁG.
69



MANJAR BRANCO

(RECEITA DE BETH BRANCO, DA BETH COZINHA DE ESTAR)

RENDIMENTO 6 porções

TEMPO DE PREPARO 30 min + 4 h de geladeira

INGREDIENTES

CALDA DE AMEIXA

- 500 g de açúcar refinado;
- 700 ml de água;
- 500 g de ameixas-pretas, sem caroço.

MANJAR

- 1,2 litro de leite integral;

- 1 lata de leite condensado (395 g);
- 100 g de coco ralado;
- 290 ml de leite de coco;
- 100 g de amido de milho.

MODO DE FAZER

CALDA • **1**• Demolhe as ameixas em 500 ml de água. • **2**• Leve o restante da água e o açúcar ao fogo e mexa bem, até obter uma calda levemente dourada. Junte as ameixas que estão de molho e deixe ferver outra vez, até chegar ao ponto de uma calda fina. Retire do fogo e mantenha a calda sob refrigeração até a hora de servir.

MANJAR • **1**• Dissolva o amido de milho em 200 ml de leite. Reserve.

• **2**• Em uma panela de fundo grosso, cozinhe em fogo médio o restante do leite integral, o leite condensado e o amido de milho dissolvido, misturando bem com um batedor de arame. Assim que engrossar um pouco, junte o coco ralado e o leite de coco. Mexa sem parar, até ficar com a consistência de mingau fino. Tire do fogo. • **3**• Leve ao refrigerador em uma travessa ou compoteira por, no mínimo, 4 horas. Sirva com a calda de ameixa.

PÁG.
70



PUDIM DE PÃO

(RECEITA DE LUCIANA COSTA, DA DONA MANJERICO)

RENDIMENTO 10 porções

TEMPO DE PREPARO 1 h 45 min + 1 h de molho

INGREDIENTES

- 1 ½ litro de leite integral;
- 1 ½ xícara de pão amanhecido fatiado;
- 4 ovos;
- 1 ½ xícara de açúcar, mais um pouco para caramelizar a fôrma;

- 2 colheres (sopa) de uva- passa, goiabada ou ameixa;
- 1 pires de queijo ralado;
- 1 cálice de licor de fruta ou rum;
- 1 pitada de canela em pó.

MODO DE FAZER

1• Deixe o pão de molho no leite por cerca de 1 hora. • **2**• No liquidificador, bata o pão, o leite, o açúcar, a canela em pó, o queijo ralado e os ovos. • **3**• Leve a massa batida a uma tigela e acrescente as passas (ou goiabada ou ameixa) e o licor (ou rum). • **4**• Com açúcar, caramelize todos os lados da fôrma. Espere esfriar e despeje a massa. • **5**• Leve ao forno preaquecido em banho-maria a 180°C por cerca de 90 minutos. Se preferir desenformar, espere esfriar.

DICA

Para realçar o sabor das passas, deixe-as de molho no licor ou rum por cerca de 2 horas.





PÁG.
71

PAVÊ DE DOCE DE LEITE E AMENDOIM

(RECEITA DE MARIO GALLUZZI,
DO MARIO GALLUZZI - COZINHA DE AFETO)

RENDIMENTO 10 porções
TEMPO DE PREPARO 50 min + 2 h de geladeira

INGREDIENTES

- 200 g de manteiga em temperatura ambiente (ponto de pomada*);
- 180 g de açúcar refinado;
- 2 gemas;
- 1 colher (chá) de essência de baunilha;
- 200 g de creme de leite;
- 1 lata de leite condensado;
- 200 g de amendoim torrado e moído;
- 400 g de biscoito maisena;
- 150 ml de leite integral;
- 200 g de doce de leite de boa qualidade.

*Manteiga em temperatura ambiente, com textura cremosa.

MODO DE FAZER

1. Na batedeira, ou com um batedor de arame, bata a manteiga e o açúcar até essa mistura ficar esbranquiçada. Junte as gemas, a essência de baunilha, o creme de leite e o leite condensado. Misture tudo até obter um creme homogêneo.
2. Em um refratário de vidro, faça uma camada com o creme. Passe o biscoito pelo leite rapidamente e coloque sobre o creme. Repita as camadas até o biscoito terminar. Cubra com uma camada de doce de leite e polvilhe o amendoim moído.
3. Leve à geladeira por, no mínimo, duas horas antes de servir.



PÁG.
75

SOPA DE NABO, COUVE-FLOR E LENTILHA COM RICOTA

RENDIMENTO 4 porções
TEMPO DE PREPARO 1 h

INGREDIENTES

- | | |
|--|---|
| SOPA <ul style="list-style-type: none"> • 1 colher (sopa) de manteiga; • 1 cebola média picada; • 700 g de nabo descascado e picado em cubos; • 1 xícara de floretes de couve-flor picados; • 1 colher (sopa) de alho picado; • 2 folhas de louro; • 500 ml de caldo de legumes morno; • 250 ml de leite integral; • 250 ml de creme de leite fresco; • 1/4 de xícara de queijo | <ul style="list-style-type: none"> • parmesão ralado; • 1 colher (chá) de mel; • 1 lata de lentilha em conserva, escorrida; • sal e pimenta-do-reino a gosto. FINALIZAÇÃO <ul style="list-style-type: none"> • 1 colher (sopa) de manteiga; • 1 colher (chá) de azeite; • 350 g de nabo descascado e cortado em cubos; • 150 g de ricota esmigalhada; • 1 punhado de brotos comestíveis; • sal e pimenta-do-reino a gosto. |
|--|---|

MODO DE FAZER

- SOPA** • 1. Derreta a manteiga numa panela, em fogo médio. Adicione a cebola e o nabo e refogue por 5 minutos. Acrescente a couve-flor, o alho e o louro e refogue por mais dois minutos. • 2. Despeje o caldo de legumes e o leite, misture, tampe e deixe ferver. Reduza o fogo ao mínimo e cozinhe por 25 minutos. Adicione o creme de leite, o parmesão e o mel. • 3. Bata a sopa em um liquidificador até obter um creme liso. Volte para a panela, acrescente as lentilhas e tempere a gosto.
- FINALIZAÇÃO** • 1. Aqueça a manteiga e o azeite numa frigideira em fogo médio. Adicione o nabo e salteie os cubos até ficarem macios e dourados, por 10-12 minutos. Tempere a gosto. • 2. Sirva a sopa com um pouco de nabo, ricota e brotos comestíveis.



REPOLHO ROXO ASSADO COM OVO POCHÉ E MOLHO HOLLANDAISE COM CIBOULETTE

RENDIMENTO 4 porções | TEMPO DE PREPARO 1 h 20 min

INGREDIENTES

REPOLHO ROXO

- 1 repolho roxo (800 g);
- 2 colheres (sopa) de azeite;
- sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto.

MOLHO DE PARMESÃO E ERVAS

- 1/2 xícara de folhas de coentro;
- 1/4 de xícara de folhas de manjeriço;
- 3 colheres (sopa) de azeite;
- 2 colheres (sopa) de água;

- 2 colheres (sopa) de suco de laranja;
- 2 colheres (sopa) de parmesão finamente ralado;
- alguns talos de cebolinha picados;
- 1 colher (chá) de alho picadinho.

MOLHO HOLLANDAISE COM

CIBOULETTE

- 2 gemas de ovos grandes;
- 1 colher (chá) de vinagre de vinho tinto;

- 225 g de manteiga derretida e morna;
- 4 colheres (chá) de sumo de limão;
- 1 colher (sopa) de ciboulette finamente picada;
- sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto.

PARA SERVIR

- 8 ovos pochés*;
- 1 punhado de folhas de manjeriço.

*Para conseguir a temperatura ideal para o preparo do ovo poché, deixe a água ferver e desligue o fogo. Conte 1 minuto e volte a acender a chama do fogão. Faça movimentos circulares na água com uma colher e despeje o ovo no centro desse redemoinho. Retire-o cuidadosamente quando a clara ficar totalmente branca.

MODO DE FAZER

- 1• Para o repolho, preaqueça o forno a 200°C. Corte o repolho em quatro e depois corte cada quarto na metade, para obter 8 fatias. Disponha as fatias numa assadeira, regue com 2 colheres (sopa) de azeite e tempere a gosto. Asse por 45 minutos.
- 2• Processe todos os ingredientes do molho de parmesão e ervas com um mixer de mão. Pincele o repolho com essa mistura depois que as fatias estiverem assadas.
- 3• Para o molho hollandaise, coloque as gemas e o vinagre num processador. Bata até obter uma mistura lisa. Despeje a manteiga morna derretida vagarosamente, num fio contínuo, com o processador ligado, para fazer uma emulsão. Incorpore o limão e a ciboulette e tempere a gosto.
- 4• Sirva cada fatia de repolho com dois ovos pochés, um pouco de molho hollandaise e folhas de manjeriço.





CESTINHAS DE HOMUS DE ABACATE, TRUTA E MAIONESE DE WASABI

RENDIMENTO 24 unidades | TEMPO DE PREPARO 1 h

INGREDIENTES

HOMUS DE ABACATE

- 180 g de grão-de-bico em lata, escorrido;
- 190 g de abacate;
- 1 colher (chá) de raspas de casca de laranja;
- 60 ml de suco de laranja fresco;
- 1/4 de xícara de folhas de coentro;
- 1 colher (sopa) de sumo de limão;
- 1 colher (sopa) de azeite;

- 1 colher (chá) de alho finamente picado;
- sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto.

MAIONESE DE WASABI

- 2/3 de xícara de maionese;
- 2 colheres (chá) de wasabi em pasta;
- 2 colheres (chá) de sumo de limão;
- sal e pimenta-do-reino moída

na hora a gosto.

CESTINHAS DE WONTON

- 24 quadrados de massa para wonton*;
- 120 g de filé de truta defumada, quebrado em lascas;
- 1 talo de cebolinha finamente picado;
- brotinhos comestíveis para finalizar;
- óleo para fritar por imersão.

*Pode ser encontrado em lojas de produtos orientais.

MODO DE FAZER

- 1• Para o homus de abacate, coloque todos os ingredientes no processador e bata até obter um purê. Tempere a gosto e reserve na geladeira.
- 2• Bata todos os ingredientes da maionese de wasabi com um fouet até homogeneizar. Reserve na geladeira.
- 3• Para fazer as cestinhas de wonton, aqueça o óleo a 180°C. Acomode um quadrado de massa dentro de uma concha grande de metal. Posicione uma concha menor sobre a massa, dentro da concha grande, e mergulhe ambas no óleo quente até que a massa fique dourada e crocante (15 a 20 segundos) e em formato de bowl. Escorra em papel absorvente.
- 4• Para servir, coloque uma pequena colherada de homus de abacate em cada cestinha. Adicione lascas de truta, uma dose de maionese e polvilhe a cebolinha picada. Finalize com os brotos.



PÁG.
76



CREME DE ABACATE, CASTANHAS E CACAU

RENDIMENTO 4 porções
TEMPO DE PREPARO 40 min + 2 h de pré-preparo

INGREDIENTES

CREME

- 100 g de castanhas-de-caju cruas;
- 1 banana grande picada;
- 300 g de abacate picado;
- 125 ml de leite de coco;
- 60 ml de leite de amêndoas;
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó;
- 2 colheres (sopa) de mel;
- 1 colher (chá) de essência de baunilha.

SALSA

- 1 xícara de abacaxi em cubinhos;
- 60 ml de suco de laranja;
- 1 colher (chá) de sumo de limão;
- 10 folhas de hortelã;
- 1/3 de xícara de coco em pedaços tostados.

MONTAGEM

- Folhas de hortelã;
- cacau em pó para polvilhar.

MODO DE FAZER

1. Para o creme, deixe as castanhas-de-caju de molho na água por 2 horas. Escorra e passe as castanhas por água corrente. Coloque as castanhas num processador com os demais ingredientes e bata até obter uma mistura homogênea. Divida o creme em taças e leve à geladeira por pelo menos 20 minutos ou durante a noite.
2. Para a salsa, misture todos os ingredientes e deixe descansando por 10 minutos.
3. Na hora de servir, coloque uma colherada de salsa sobre cada porção, decore com folhas de hortelã e polvilhe cacau em pó.

PÁG.
77



PARFAITS DE IOGURTE COM ABACAXI, GRANOLA E CARAMELO

RENDIMENTO 4 porções
TEMPO DE PREPARO 1 h 10 min

INGREDIENTES

CREME DE CARAMELO

SALGADO RÁPIDO

- 125 ml de creme de leite fresco;
- 1/2 xícara de balas de caramelo macias, finamente picadas;
- 1 pitada de sal Maldon.

IOGURTE DE BAUNILHA

- 2 xícaras de iogurte grego

sem açúcar;

- sementes de 1 fava de baunilha;
- 2 colheres (chá) de mel.

MONTAGEM

- 2 xícaras de granola;
- 1/2 abacaxi em fatias;
- folhas de hortelã.

MODO DE FAZER

1. Para o caramelo, aqueça o creme de leite numa panelinha em fogo médio e desligue um pouco antes de começar a ferver. Adicione as balas de caramelo picadinhas e o sal e misture bem até homogeneizar. Deixe o caramelo esfriar e reserve na geladeira.
2. Misture todos os ingredientes do iogurte e deixe na geladeira até esfriar.
3. Para a montagem, grelhe as fatias de abacaxi numa frigideira ondulada por 30-40 segundos de cada lado. Corte as fatias no tamanho desejado, para que caibam nas taças de servir. Reserve 4 pedaços para a decoração.
4. Coloque um pouco de iogurte no fundo de quatro taças. Adicione uma camada de granola, outra de caramelo e outra de abacaxi. Repita o processo até completar a taça e decore com pedaços de abacaxi e folhas de hortelã.

Agenda

2 DE PAUS

Tel. (11) 98162-7787

ACERVO BRUTTO

Tel. (11) 99904-9897

ARCO DESIGN

studioarco.design

ARMARINHOS FERNANDOTel. (11) 3325-0400
armarinhos-fernando.com.br**ATELIER CASA TUA**Tel. (11) 3294-3706
ateliercasatua.blogspot.
com.br**BETH COZINHA DE ESTAR**

Tel. (11) 3073-0354

BISTROT DE TARTETel. (11) 3742-5272
bistrotdetarte.com.br**BOTÕES DE AMORA**

Tel. (11) 95778-7759

CAMICADOTel. (11) 3857-8617
camicado.com.br**CASAQUETEM**Tel. (11) 3360-9007
casaquetem.com.br**CESTARIAS RÉGIO**Tel. (11) 3085-0117
cestariasregio.com.br**D. FILIPA**Tel. (11) 3032-2999
dfilipa.com.br**DONA MANJERICO**Tel. (11) 3881-9391
donamanjerico.com.br**ELKE NODA**Tel. (11) 96446-7546
elkenoda.com.br**ELLA ARTS**Tel. (11) 3294-5732
ellaarts.com.br**GLAUCO AL ROJAS****GASTRONOMIA**
Tel. (11) 3742-5272
glaucoalrojas.com.br**HOMETEKA**

hometeka.com.br

IDEIA ÚNICATel. (11) 5093-4656
ideiaunica.com.br**IL CASALINGO**Tel. (15) 3418-5600
ilcasalingo.com.br**K&D IDEIAS LEGAIS**Tel. (11) 3842-1869
lojakd.com.br**LÁ DA VENDA**Tel. (11) 3037-7702
ladavenda.com.br**LS SELECTION**Tel. (11) 3168-3303
lsselection.com.br**MAGAZINE LUIZA**Tel. (11) 3508-9900
magazineluiza.com.br**MARIA BRIGADEIRO**

mariabrigadeiro.com.br

MARIA JOVEMTel. (11) 3088-1396
mariajovem.com.br**MARIA LEMBRANCINHA**

marialembrancinha.com.br

MARIO GALLUZZI**COZINHA DE AFETO**
Tel. (11) 3062-6510
mariogalluzzi.com.br**MIMOO TOYS'N'DOLLS**

mimootoys.com.br

MINHA AVÓ TINHA

Tel. (11) 3865-1759

MURIQUI CERÂMICATel. (11) 3875-2926
muriquiceramica.com.br**NINGUÉM MAIS TEM**Tel. (11) 4305-0083
ninguemmaisstem.com.br**PAULA ALMEIDA**Tel. (11) 3849-2279
paulaalmeida.com.br**PETÍ GASTRONOMIA**Tel. (11) 3873-0099
petirestaurante.com.br**RICA FESTA**Tel. (11) 3040-4290
ricafesta.com.br**SANTA FESTA**Tel. (11) 5545-4700
aluguelmaterialfesta.com.br**TANIA BULHÕES**Tel. (11) 3087-0099
taniabulhoes.com.br**TOK & STOK**Tel. (11) 2666-2333
tokstok.com.br**VALENCIEN**Tel. (11) 5041-5770
valencien.com.br**VIA VILA**Tel. (11) 3791-5400
viavila.com.br**VILLA PANO**Tel. (11) 2359-6391
villapano.com.br**WESTWING**Tel. (11) 3588-8834
westwing.com.br**ERRATA**

A receita dos brownies de chocolate da edição 59 (p. 73) contém um erro na quantidade de açúcar. Nossa leitora Shélida Gilberti apontou o problema. Para o ponto do brownie dar certo, são necessários 120 g de açúcar, e não 420 g.

Na edição 60, a foto de Simples, Simples, Um Luxo foi clicada por Alex Silva.

SUA CASA ESTÁ DE CABEÇA PRA BAIXO?

MICAELA PODE
TE AJUDAR.

Agora o programa SANTA
AJUDA, do GNT, virou
livro. É a organizadora
profissional, consultora
e apresentadora MICAELA
GÔES compartilha
suas experiências e
descobertas no mundo
da organização.
Dividido por ambientes
de uma casa, o livro
ainda traz as 10 dicas
de ouro da organização
e ideias milagrosas
para cada espaço.

NAS LIVRARIAS



TOQUE FINAL

• SIMPLES, SIMPLES, UM LUXO! •



Luz de outono

Copos de tamanhos diferentes, velas flutuantes e galhos: com essa combinação, você monta rapidinho um centro de mesa com clima bem outonal. Uma base de madeira e um caminho de mesa de renda dão um toque rústico e romântico na medida certa e reforçam o ar aconchegante.

●●●●●●●●●●

 /arrozpratofino •  /pratofino • www.pratofino.com.br

PIRAHY
ALIMENTOS

**TODA
RECEITA**
fica melhor
COM MAIS
AMOR

**Existe arroz.
E existe
Prato Fino.**

Prato Fino PIRAHY

Arroz Branco



ARROZ POLIDO CLASSE LONGO FINO TIPO 1
INDÚSTRIA BRASILEIRA

Peso Líquido **5kg**

Prato Fino Arroz Branco

Prato Fino PIRAHY

Arroz Parboilizado



ARROZ PARBOILIZADO CLASSE LONGO FINO TIPO 1
INDÚSTRIA BRASILEIRA

Peso Líquido **2kg**

Prato Fino Arroz Parboilizado

Prato Fino PIRAHY

Arroz Integral



ARROZ PARBOILIZADO INTEGRAL CLASSE LONGO FINO TIPO 1
INDÚSTRIA BRASILEIRA

Peso Líquido **1kg**

Prato Fino Arroz Integ

ACABAMENTO

**SUVINIL FOSCO COMPLETO:
ACABAMENTO FOSCO, MAIS
COBERTURA, MENOS DEMÃOS
E PAREDES PERFEITAS.**

SE FAZ DIFERENÇA PARA VOCÊ,
A GENTE FAZ.

SUVINIL.COM.BR | SAC: 0800-011-7558



O acabamento fosco permite disfarçar as imperfeições da parede, como pequenas ondulações e nivelamento. Todas as instruções de uso devem ser seguidas. Sem cheiro em até 3 horas após a aplicação, segundo pesquisa realizada em que 80% dos consumidores avaliaram a intensidade do cheiro como fraca a sem cheiro.