

# ALTA Gastronomia

*A diferença entre comer e saborear*

www.altagastronomia.com.br • Ano 12

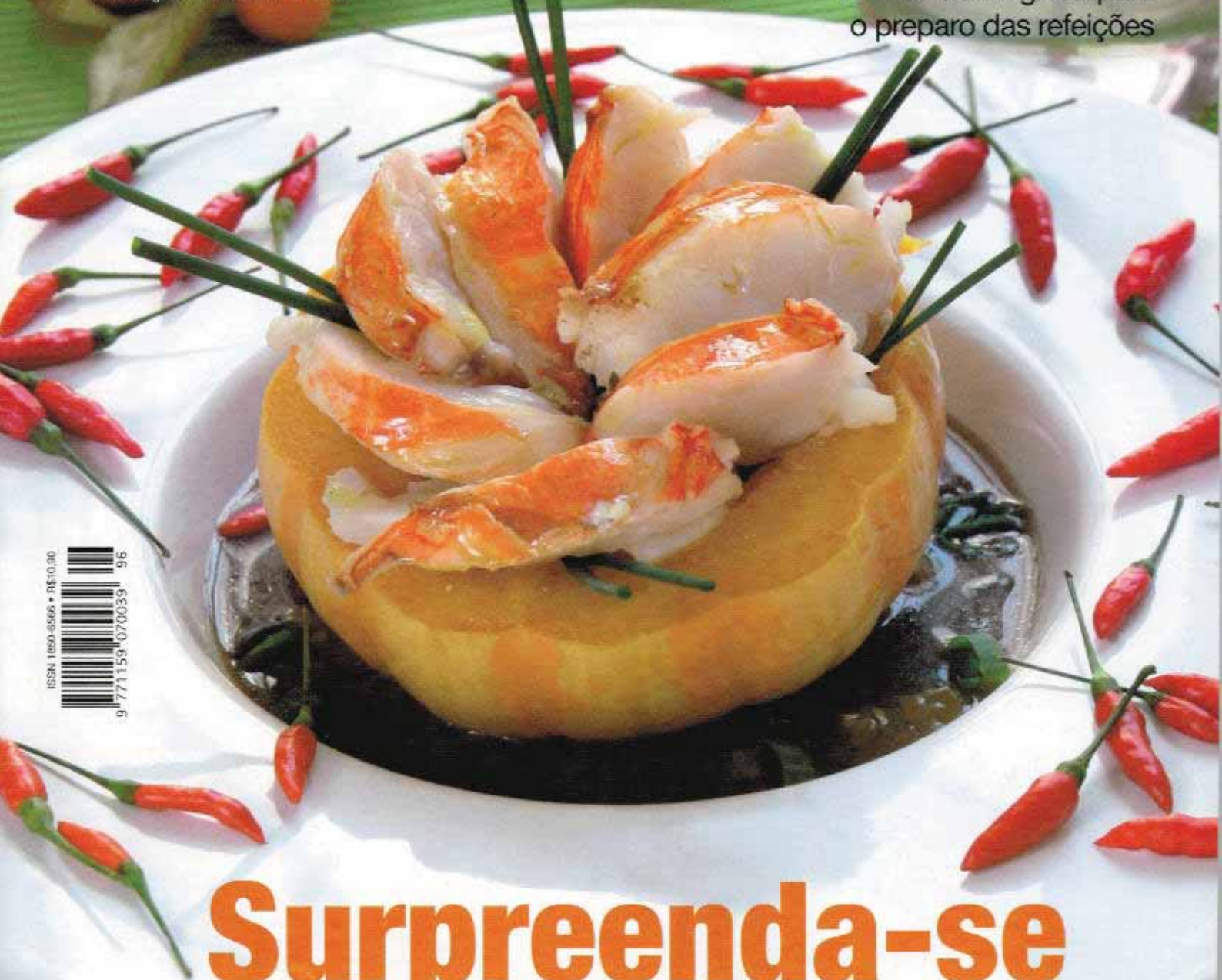
96

## Utensílios na Cozinha

Praticidade e charme no dia a dia dos gourmets de plantão

## Culinária Casher

A influência religiosa para o preparo das refeições



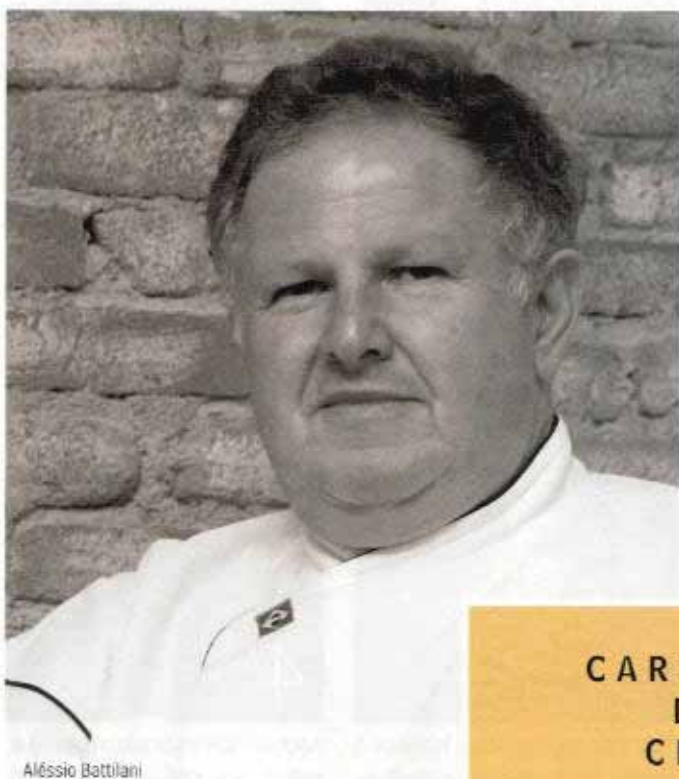
ISSN 1850-8566 • R\$10,90  
9 771153 070039 96

# Surpreenda-se

Cavaquinha na Minimoranga  
com Salsa Thai

E mais...

- > Roberto Camasmie transforma ingredientes da gastronomia em arte
- > Gendai e Nutty Baravian: Seja um empreendedor e entre para o ramo da gastronomia



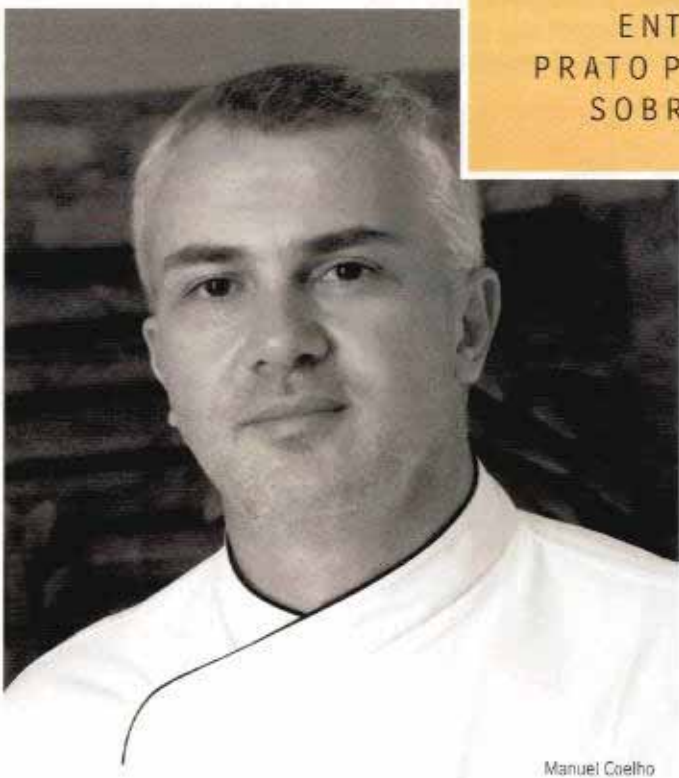
Aléssio Battilani



Jorge Soares

## CARDÁPIO DO CHEF

ENTRADA  
PRATO PRINCIPAL  
SOBREMESA



Manuel Coelho

"A combinação de ingredientes bem harmonizados, atendem até aos paladares mais exigentes. Qualquer leitor pode recriá-los em sua cozinha." *Aléssio Battilani*

"Os pratos que escolhi foram sugestões minhas no restaurante e fizeram muito sucesso." *Jorge Soares*

"Ao elaborar o cardápio, procurei trazer algo a mais para as receitas. Gosto de técnicas modernas como sous vide para incrementar minhas criações." *Manuel Coelho*

## Utensílios



tigelas



panela



frigideira



bowl



batedor de arame (fouet)



ralador



colher

## Cavaquinha na Minimoranga com Salsa Thai

4 pessoas

### Ingredientes

4 cavaquinhas médias  
4 minimorangas  
2 litros de água  
5 ramos de salsinha  
3 talos de salsão  
1 colher (de café) de sal  
Sal e pimenta-do-reino a gosto para temperar

### Molho de Tamarindo com Coentro e Gengibre

2 colheres (de sopa) de coentro picado  
2 colheres (de sopa) de gengibre picado  
5 colheres (de sopa) de óleo de milho  
125g de polpa de tamarindo  
1 colher (de chá) de cominho em pó  
1 pimenta malagueta  
2 colheres (de sopa) de açúcar  
½ colher (de chá) de sal  
1 xícara (de chá) de água

## Preparo da Entrada



1

Para o preparo da cavaquinha, em uma panela ferva a água com a salsinha, o salsão e o sal. Em seguida, cozinhe as cavaquinhas por 15 minutos e resfrie-as em um bowl com gelo para interromper o cozinhamento. Reserve.



2

Em outra panela cozinhe as minimorangas, por 10 minutos, em água fervente e resfrie-as também. Reserve.



3

Para o preparo do molho, higienize o coentro, seque as folhas e pique-as. Rale o gengibre sem casca e reserve. Em uma panela sue o gengibre no óleo de milho até ficar translúcido.



4

Adicione o coentro picado, a polpa de tamarindo, o cominho, a pimenta, o açúcar e o sal e a água. Continue o cozimento por aproximadamente 10 minutos ou até a ficar com uma textura de molho. Reserve.



5

Para a montagem da minimoranga, corte-a ao meio, limpe-a e tempere com sal e pimenta-do-reino moída na hora.



6

Adicione parte do molho, posicione as cavaquinhas e regue com o molho restante.

Foto: Paulo Bau

Produção: Beatriz Carrasco



## Utensílios



processador



tigela



panela



frigideira

chinois  
(peneira bem fina)

## Stinco sobre Mousseline de Favas Frescas e Coulis de Pimentão

4 pessoas

### Ingredientes

#### Stinco

2 stincos de cordeiro  
 1 ½ cebola cortada em cubos  
 1 cenoura cortada em cubos  
 2 talos de salsão cortados em cubos  
 3 dentes de alho picados  
 3 tomates cortados em cubos  
 1 *bouquet garni* de alho-poró, salsinha, louro e tomilho  
 2 cravos  
 500ml de vinho branco seco  
 Sementes de coentro a gosto  
 Farinha de trigo para enfarinhar  
 Azeite a gosto  
 Sal e pimenta da Jamaica moída na hora a gosto

#### Mousseline de Favas

600g de favas frescas  
 100g de manteiga  
 200ml de leite (se necessário)  
 1/2 cebola  
 2 colheres (de chá) de zaatar  
 Sal e Pimenta preta moída na hora a gosto

#### Coulis de Pimentão

2 pimentões vermelhos  
 2 pimentões amarelos  
 1 cebola picada  
 1 dente de alho picado  
 2 colheres (de sopa) de azeite  
 1 ½ xícaras (de chá) de água  
 Sal a gosto

### Preparo do Prato Principal



1 Para o preparo do stinco de cordeiro, limpe a carne retirando o excesso de gordura.



2 Tempere-o levemente com sal e pimenta da Jamaica e deixe marinando sob refrigeração, por aproximadamente 10 horas, com todos os ingredientes.



3 Enfarinhe a carne e bata bem para retirar o excesso de farinha de trigo.



4 Em uma frigideira que possa ir ao forno, aqueça o azeite e sele a carne de todos os lados. Reserve.



5 Coe os legumes da marinada em um chinóis, em seguida refogue-os. Leve-os à frigideira junto com o stinco, adicione o líquido da marinada com mais água e cozinhe em fogo baixo por 1h30min. Finalize levando a frigideira ao forno em temperatura alta até que a carne ganhe um tom dourado. Reserve aquecida.



6 Para o preparo da mousseline de favas, cozinhe as favas em água fervente até ficarem macias. Em uma frigideira aqueça metade da manteiga, junte a cebola até murchar, adicione o zaatar, a pimenta e as favas cozidas. Cozinhe por mais 5 minutos e desligue o fogo.



7 Em seguida processe todos os ingredientes. Adicione o restante da manteiga. Se preferir uma mousseline mais cremosa, adicione o leite, corrija o sal e a pimenta. Mantenha a mousseline aquecida.



8 Para o preparo do coulis, pré aqueça o forno a 200°C. Leve os pimentões para assar em forno bem quente por 15 minutos.

Foto: Paulo Bau

Produção: Beatriz Carrasco



Retire os pimentões do forno e coloque-os, ainda quentes, dentro de um saco plástico. Abafe-os por aproximadamente 2 minutos, retire do saco e esfregue os pimentões para extrair toda a pele. Corte-os ao meio, retirando as sementes. Em uma frigideira aqueça o azeite e sue o alho. Em seguida acrescente a cebola e o sal e refogue por 5 minutos.



Processe os pimentões e adicione o refogado e a água, até estar uma mistura bem homogênea. Mantenha o coulis aquecido.



Para a montagem, no centro de um prato coloque a mousseline de favas. Posicione o stinco de cordeiro de forma que o osso fique bem vertical. Utilize o molho residual para regar a carne. Acrescente o coulis, decorando o prato.





Utensílios



batedeira



panela



assadeira ou silpat



aro (liso)



espátula

**Trifle de Frutas Vermelhas em Tuilles de Amêndoas**

4 pessoas

**Ingredientes**

**Trifle de Frutas Vermelhas**

500ml de creme de leite fresco  
150g de açúcar de confeiteiro  
Uma colher (de café) de extrato de baunilha  
100g de mirtilos  
100g de amoras  
100g de framboesa

**Tuilles de Amêndoas**

30g de manteiga  
2 ovos  
150g de açúcar  
80g de farinha de trigo peneirada  
1 pitada de sal  
5ml de extrato de baunilha  
80g de amêndoas laminadas

<sup>1</sup>Silpat: Forma de silicone.

<sup>2</sup>Tuille: Biscoito fino e crocante com formato arredondado.

Preparo da Sobremesa



1 Em uma batedeira, bata o creme de leite fresco com o açúcar e a baunilha até o ponto de chantilly.



2 Pré-aqueça o forno a 180°C. Derreta a manteiga e reserve. Na batedeira misture os ovos com o açúcar e incorpore a farinha e o sal. Adicione o extrato de baunilha e as amêndoas.



3 Acrescente delicadamente a manteiga derretida, misturando com cuidado para não aerar.



4 Com uma espátula porcione a massa no formato desejado sobre uma assadeira forrada com papel-manteiga untado ou um silpat<sup>1</sup>.



5 Coloque as amêndoas e marque com um aro redondo de metal o formato da tuille<sup>2</sup>. Leve para assar, com o aro, a 180°C até dourar a tuille. Ainda quente, retire da forma e deixe esfriar.



6 Faça camadas de chantilly com as frutas vermelhas inteiras e as tuilles. Separe algumas frutas para a decoração final.

Fale com o Chef  
Restaurante Citron  
Tel.: (11) 5181-4300

Foto: Paulo Bau  
Produção: Beatriz Carrasco