



**O CHEFE É
QUEM MANDA**



**SPAGHETTI RENATA SUPERIORE COM ATUM FRESCO,
ALCAPARRAS, TOMATE PELATTI E SÁLVA (QUATRO PORÇÕES)**

INGREDIENTES

- 1 pacote de Spaghetti 8 Renata Superiore – Grano duro
- 0,5kg de lombo de atum fresco cortado em cubos de 2cm
- 1 lata de tomate pelatti
- 2 colheres de sopa de alcaparras
- 3 colheres de sopa de sálvia fresca
- 3 colheres de sopa de azeitonas pretas fatiadas
- 0,15 l de azeite de oliva Renata
- 2 dentes de alho picado
- ½ cebola picada
- 1 pitada de pimenta calabresa em flocos
- Sal, pimenta do reino e queijo Renata Formaggio ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe Spaghetti Renata Superiore como indicado na embalagem. Em uma frigideira de fundo grosso, coloque um fio de azeite Renata e sele os cubinhos de atum rapidamente. Reserve. Coloque o restante do azeite Renata, aqueça bem e coloque os ingredientes na seguinte ordem: a cebola, o alho, o tomate pelatti, as alcaparras, as azeitonas pretas, a pimenta calabresa, o sal e a pimenta do reino. Deixe apurar em fogo baixo por 5 minutos e acrescente o atum selado, deixe por mais 2 minutos e desligue.

HARMONIZAÇÃO

Vinho Santo Ippolito Toscana 2005 IGT (R\$ 167,51). Um 50% syrah e 50% merlot que não passou por cima do atum, poderoso em sabor mas ao mesmo tempo delicado. Esse vinho, talvez o que mais vai agradar quem prefere tintos mais taninicos e com mais toques de madeira, também foi interessante ante a combinação de alcaparras e sálvia.

FUSILI RENATA SUPERIORE COM RAGÙ DE CALABRESA (QUATRO PORÇÕES)

INGREDIENTES

- 1 pacote de Fusilli Renata Superiore Grano Duro
- 0,2 kg de linguiça calabresa defumada
- 1 talo de salsa picado
- 1 cenoura média picada
- 1 branco de alho porró picado
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 1 lata de tomate pelatti
- 0,15 l de vinho Chianti Classico 2006 – Cantine Leonardo da Vinci
- 1 colher de café de semente de erva doce
- 0,1 l de azeite de oliva Renata
- Sal e pimenta do reino, pimenta calabresa em flocos e queijo Renata Formaggio a gosto.

MODO DE PREPARO

Cozinhe o Fusilli Renata Superiore como indicado na embalagem. Em uma panela de fundo grosso aqueça o azeite Renata e coloque os ingredientes na seguinte ordem: refogar a linguiça calabresa até soltar a própria gordura, em seguida acrescente a cebola, o alho, o salsa, a cenoura, o alho porró, o vinho, os tomates pelatti, a semente de erva doce e a pimenta calabresa. Misture e deixe em fogo brando por 20 minutos. Caso seque demais, acrescente água e faça uma correção de sal.

HARMONIZAÇÃO

Vinho Chianti Classico 2006 (R\$82,50). Quem conhece um bom chianti sabe que esses vinhos são um pouco mais ácidos e não tem quase nada de toques de madeira. Esse é um daqueles casos em que o vinho cresceu com o prato.



ONDEACHAR

Selmi
Sac 0800 11 5855
www.selmi.com.br

Citron Gastronomia
Tel.: (11) 5181-4300
www.citrongastronomia.com.br

Santa Ceia Vinhos
Tele vendas: (19) 3836-2202
www.santaceiavinhos.com.br

**SPAGHETTI RENATA SUPERIORE
COM CAMARÃO, QUEIJO COTTAGE,
ABOBRINHA E AZEITE DE TRUFAS
(QUATRO PORÇÕES)**

INGREDIENTES

- 1 pacote de Spaghetti Renata Superiore – Grano Duro
- 0,5kg de camarão médio descascado
- 2 abobrinhas italianas cortadas em fios
- 0,2kg de queijo cottage
- 2 colheres de sopa de azeite de trufas
- 0,15l de azeite de oliva Renata
- Zest de 1 ½ de limão siciliano
- 1 dente de alho picado
- ½ cebola picada
- Sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o Spaghetti Renata superiore como indicado na embalagem. Em uma frigideira de fundo grosso aqueça o azeite Renata e coloque os ingredientes na seguinte ordem: a cebola, o alho, o camarão, a abobrinha, o queijo cottage e por fim o sal e a pimenta do reino. Atenção para o preparo dos ingredientes não passar de dez minutos para deixar tudo al dente. O azeite de trufas é adicionado pouco antes de servir.

HARMONIZAÇÃO

Vinho branco Pinot Grigio 2008 IGT – Delle Venezie (R\$ 53,31). Delicado como deve ser perante o prato, que é o mais leve das opções mostradas aqui. Não é muito frutado o que pode valorizar o camarão.

