

Gastronomia

ANGELONI

ANO 3 | Nº12 | MAR/ABR 2014

ESPECIAL
CONTINENTES

ÁSIA

Um convite aos sentidos em cores vibrantes, texturas diferentes e aromas encantadores


ANGELONI
www.angeloni.com.br

A EXÓTICA CULINÁRIA INDIANA · OS SABORES DA TAILÂNDIA · CHINA E A MILENAR ARTE DA GASTRONOMIA



UMA EXPERIÊNCIA *Gourmet*
PARA OS AMANTES DE MAIONESE



Nos 4 cantos do mundo

A edição da *Gastronomia Angeloni* que chega às suas mãos tem um sabor especial para nós. A partir daqui, começamos uma viagem gastronômica pelo mundo, que levará a sua mesa receitas tradicionais e contemporâneas servidas em mais de 20 países. Abrimos assim a série **Especial Continentes**, que contará com cinco edições temáticas, cada uma explorando um universo bem particular da culinária mundial.

Começamos esta viagem na **Ásia**, uma das mais complexas e ricas gastronomias do mundo. Da frugal comida japonesa à opulência indiana, passamos pela complexidade de sabores da Tailândia, pelas influências históricas da Turquia até chegarmos à China e sua tradição gastronômica que vem de séculos atrás. Todas elas despertam os sentidos com suas cores vibrantes, texturas diferentes e aromas encantadores. Vai ser fácil entender por que esse continente é tão fascinante para os amantes da boa mesa.

Para traduzir a essência de todos esses países, nossa equipe conversou com chefs renomados, com nativos e com especialistas na cultura de cada um deles. Nessa imersão não faltaram histórias saborosas, recheadas de receitas exclusivas. E isso é só o começo.

Bom apetite e até a próxima parada!

Equipe Angeloni

> Na próxima edição: os sabores da
América do Sul. Colecione!

Os especialistas afirmam que uma refeição adequada, ao amanhecer, influencia na saúde e na disposição.

Uma mesa bonita, organizada e prática influencia ainda mais.

Sirva bem. Sirva com

forma®



Chegaram os
Gran Cookies da Jasmine.
Um jeito gostoso de ser saudável.

Jasmine
Coma bem, viva bem.



Os deliciosos Cookies Premium da Jasmine são ricos em fibras e recheados de propriedades funcionais e nutricionais. A combinação dos cereais 100% integrais com um mix de frutas ou castanhas, garantem uma alternativa de alimentação saudável, funcional e gostosa.

Experimente os 2 novos sabores e comprove:



Gran Cookies
Integrais Aveia+nuts

Composto por Castanha-do-Pará, rica em proteínas e um importante antioxidante para o organismo, Castanha de Caju, rica em zinco, indispensável para a saúde das unhas e dos cabelos. Amendoim, fonte de vitamina E, com 50% de ácidos graxos vegetais. Além de deliciosas gotas de chocolate.



Gran Cookies
Integrais Aveia+Berries

Combinação de Aveia com Berries: Goji, Açaí e Cranberry, frutas vermelhas ricas em vitaminas A, B, C, D e E, minerais e antioxidantes, que auxiliam na circulação sanguínea e protegem o organismo contra o acúmulo de placas de gordura.

Fibras beta-glucanas presentes na Aveia, fibras solúveis que são referência mundial na redução do colesterol.



Colaboraram nesta edição



ROGÉRIO VOLTAN

Comemorando 20 anos de profissão, Voltan é especialista em fotografar turismo e gastronomia. Colaborador assíduo das principais revistas especializadas do país, também trabalhou para veículos internacionais como *Le Figaro* (França), *Cucina Italiana* (Itália) e *El País* (Espanha). É ele quem assina as fotos desta edição.



MARCELO KATSUKI

Crítico de gastronomia do jornal *Folha de S.Paulo*, colunista da revista *Prazeres da Mesa* e editor do blog *Comes e Bebes*, Katsuki está há mais de 15 anos no mercado editorial. Adora cozinhar, beber com os amigos, fotografar e viajar. Nesta edição, atuou como consultor gastronômico e assina as reportagens sobre Japão, China e Índia.



ROBERTA MALTA

Escreve sobre gastronomia muito antes de o tema virar moda, há mais de dez anos. Craque no assunto, colabora para diversas publicações especializadas, revistas femininas e sites. Aqui assina as matérias sobre as culinárias da Turquia e da Tailândia.



PRESIDENTE José Augusto Fretta

DIRETORA DE MARKETING Sabrina Angeloni

GERENTE DE MARKETING Marcelo Leão

SUPERVISORA DE MARKETING
Larissa Walendowsky Spricigo



Tel. (11) 3088-1957

JORNALISTA RESPONSÁVEL
Jéssica Torrezan (MTB 41.394/SP)

EDITORA-EXECUTIVA Cleide Floresta

DIREÇÃO DE ARTE Renata Drimel

FOTOGRAFIA Rogério Voltan

COLABORADORES
Beth Freidenson (culinarista), Camile Comandini (produção), Danilo Pimentel (arte)

Impressão – Gráfica e Editora Posigraf S.A.
Tiragem – 20.000 exemplares

CONFIRA A VERSÃO PARA TABLETS DA REVISTA GASTRONOMIA O APLICATIVO PODE SER BAIXADO GRATUITAMENTE NAS PLATAFORMAS IOS E ANDROID

NOSSAS LOJAS

SANTA CATARINA

ARARANGUÁ – Av. Getúlio Vargas, 1259
Bairro Urussanguinha, CEP 88900-000
tel. (48) 3521-4300, Fax (48) 3521-4300.
BALNEÁRIO CAMBORIÚ – 4ª Avenida, 880,
Centro, Balneário Camboriú, CEP 88330-110
tel. (47) 3263-5600, Fax (47) 3263-5600.
Av. do Estado, 2440, Bairro das Nações
CEP 88338-063, tel. (47) 3263-4300,
Fax (47) 3263-4300.
BIGUAÇU – R. Cel. Teixeira Oliveira, 128
CEP 88160-000
tel. (48) 3279-8500, Fax (48) 3279-8500.
BLUMENAU – Humberto de Campos, 77,
Bairro da Velha, CEP 89036-050
tel. (47) 3221-9200, Fax (47) 3221-9200.
Sete de Setembro, 100, Garcia, CEP 89010-
200, tel. (47) 3331-7400, Fax (47) 3331-7400.
CRICIÚMA – Felipe Schmidt, 26, Centro, CEP
88801-240, tel. (48) 3444-3400,
Fax (48) 3444-3400. Av. do Centenário, 2699,
Centro, CEP 88804-000, tel. (48) 3444-3500,
Fax (48) 3444-3500.

FLORIANÓPOLIS – Rod. SC 403, 6375,
Ingleses, CEP 88058-001, tel. (48) 3331-7100,
Fax (48) 3331-7100. Esteves Júnior, 307,
Centro, CEP 88015-530, tel. (48) 3216-6250, Fax
(48) 3216-6250. Av. Gov. Ivo Silveira, 2445,
Capoeiras, CEP 88085-001, tel. (048) 3271-7500,
Fax (048) 3271-7557. Av. Irineu Bornhausen,
5288, Agronômica, CEP 88025-202, tel. (48)
3215-6100, Fax (48) 3215-6100. Av. Mar. Max
Schramm, 3450, Jardim Atlântico, CEP 88095-
000, tel. (48) 3271-6700, Fax (48) 3271-6700.
Nirberto Haase, 75, Santa Mônica, CEP 88035-
215, tel. (48) 3215-6200, Fax (48) 3215-6200.
İÇARA – Av. Florianópolis, 235, Praia do Rincão,
CEP 88820-000, tel. (48) 3468-1014, Fax (48)
3468-1014.
İTAJAI – Brusque, 358, Centro, CEP 88303-000,
tel. (47) 3398-5200, Fax (47) 3398-5200.
JARAGUÁ DO SUL – Barão do Rio Branco,
732, Centro, CEP 89251-400, tel. (47) 3274-
3700, Fax (47) 3274-3700. Bernardo Grubba,
247, Centro, CEP 89251-090
tel. (47) 3275-7900, Fax (47) 3275-7900.
JOINVILLE – Ministro Calógeras, 1639, Anita
Garibaldi, CEP 89202-005, tel. (47) 3451-4400,
Fax (47) 3451-4400. Dr. João Colin, 2500,

América, CEP 89204-002, tel. (47) 3451-2400,
Fax (47) 3451-2400.

LAGES – Frei Rogério, 587, Centro,
CEP 88502-161, tel. (49) 3251-9400,
Fax (49) 3251-9400.

LAGUNA – 13 de Maio, 12, Centro, CEP 88790-
000, tel. (48) 3647-7300, Fax (48) 3647-7300.

TUBARÃO – Av. Expedicionário José Pedro
Coelho, 1120, Centro, CEP 88704-201,
tel. (48) 3631-1800, Fax (48) 3631-1800.

PARANÁ

CURITIBA – Al. Dr. Carlos de Carvalho, 2050,
Batel, CEP 80730-201, tel. (41) 3270-8200,
Fax (41) 3270-8216. Av. República Argentina,
900, Vila Izabel, CEP 80620-010
tel. (41) 3312-2300, Fax (41) 3312-2300.

LONDRIANA – Av. Américo Deolindo Garcia, 224,
Bairro Pacaembu, CEP 86079-225, tel.
(43) 3575-2400, Fax (43) 3575-2400.

MARINGÁ – Av. Adv. Horácio Raccanello Filho,
5120, Zona 07, Novo Centro, CEP 87020-035,
tel. (44) 3301-3600, Fax (44) 3301-3600.



54

28



16

ÁSIA

Edição Especial

14 ÍNDIA

A culinária indiana é um banquete de temperos e misturas exóticas

22 TURQUIA

O encontro entre Ocidente e Oriente encanta por sua riqueza de sabores

30 TAILÂNDIA

A complexidade de ingredientes e combinações que surpreendem o paladar

40 CHINA

A milenar arte de receber celebra a mais alta gastronomia

48 JAPÃO

A tradição se mistura com a modernidade nesta cozinha que prima pela delicadeza

Sempre Aqui

11 APERITIVO

Bebida tradicional japonesa, o saquê tem uma receita milenar

13 ENCONTRE NO ANGELONI

Os melhores produtos e eletroeletrônicos para equipar sua cozinha

56 MAIS SABOR

O arroz jasmim, delicado e aromático, é essencial na culinária tailandesa



Conheça TRES.

**O ingrediente
secreto para um
café perfeito.**

A linha de máquinas TRES tem design diferenciado e um sistema de extração inovador para você desfrutar de mais de 16 tipos de bebidas diferentes.

tres  **Completa**

RECEITA TRES

CHOCOLATE BICOLOR

Ingredientes:

- 1 cápsula Chocolatto
- 60 gramas de chocolate branco de cobertura
- 1 colher de creme de leite
- 1 colher de sopa de licor Gran Manier

Preparo:

Coloque o chocolate branco num copo com o creme de leite. Leve ao microondas por 20 segundos (ou até o chocolate derreter). Mexa bem, tire o Chocolatto na sua máquina TRES, e adicione o licor Grand Manier. Sirva imediatamente.



NOVA
**KAISER
RADLER**



REFRESCÂNCIA
EM **DOBRO**



VENHA E CONSUMO PROIBIDOS PARA MENORES DE 18 ANOS.

BEBE COM MODERAÇÃO

Tradição milénar

Baseado em uma tradicional receita japonesa, o **saquê Jun Daiti**, que você encontra no Angeloni, tem um aroma rico com notas de frutas frescas e caramelo. Com 14% de graduação alcoólica, pode ser consumido quente ou frio. Também fica ótimo acompanhado de frutas



*Amigos. Brinde. Comemoração.
Diversão. Emoção.*

BEBE COM MODERAÇÃO



EST^o 1861



Siga a ordem natural das coisas. Celebre.
freixenet.com.br

Freixenet
CAVA

ENCONTRE NO ANGELONI

Os **melhores produtos** para facilitar seu dia a dia e levar ainda mais **sabor e conforto** para a sua cozinha



COZINHA VERSÁTIL PIZZA EM CASA

Nada como uma boa pizza para reunir os amigos, não é mesmo? Quando podemos selecionar todos os sabores e ingredientes, melhor ainda. Pensando nisso, a Britânia lançou o **Grill Pizza Express**. Além de grelhar diversos tipos de alimento, como carnes e vegetais, ele tem um tamanho pensado para abrigar a massa – e os recheios, claro! – da pizza. As chapas antiaderentes dos dois lados aquecem por igual, deixando a massa crocante, e o queijo, derretido. Os apaixonados por pizza agradecem!



LANCHE DA TARDE SNACKS SAUDÁVEIS

Já está comprovado o efeito positivo que os frutos oleaginosos têm no organismo. Amêndoas, castanhas, pistache, avelã, nozes, macadâmia e sementes de girassol, entre outras, têm gordura monoinsaturada, que mantém o nível de açúcar no sangue e ativa o metabolismo. Os **mix Castania** são uma ótima opção para aquela fome que aparece entre as refeições. Eles já vêm torrados e salgados e não contêm colesterol.



DESIGN E PRATICIDADE MAIS CHARME AO SERVIR

Nada como uma salada bem temperada para começar as refeições em grande estilo. Mas não é sempre que conseguimos acertar o gosto de todos à mesa. Por isso, o **galheteiro da Forma** é uma ótima maneira para deixar os temperos sempre à mão e seus convidados à vontade para degustar o prato a sua maneira. O design clean e moderno combina com todos os tipos de louça, e a bandeja que compõe o kit evita que o vinagre e o azeite manchem a toalha ou a mesa. Ideal para ter em casa.





ÍNDIA: alquimia de sabores

por Marcelo Katsuki

Surpreenda seus convidados com um banquete indiano, festa sofisticada e colorida que revela as tradições e a riqueza de sabores daquele país

O sabor marcante e os aromas exóticos, emoldurados pelas cores vibrantes de seus temperos e pelo contraste de texturas dos alimentos, fazem da culinária indiana uma das mais exóticas e admiradas do mundo. Se ela surpreende o paladar, não menos instigante são os significados das refeições naquele país. “A comida é sagrada na Índia, parte fundamental em celebrações religiosas e sociais”, afirma a chef indiana Deepali Bavaskar, conhecida pelos banquetes que elabora.

E nada como uma inspiradora recepção indiana para nos conectar com esse país rico em tradições e costumes. Uma relação que se revela desde a escolha dos alimentos –sempre frescos– até as orações antes das refeições. Com uma culinária marcada pelo uso de especiarias, como açafrão, cúrcuma, cominho, cardamomo, sementes de coentro, gengibre, cravo, canela e noz-moscada, Deepali conta que nos banquetes os sabores são ainda mais acentuados. Tanto que é comum cada família ter sua própria mistura de especiarias, conhecida como masala.

O arroz biryani é um desses pratos reservados às ocasiões especiais, justamente por contar com uma gama maior de especiarias.

Para acompanhar, a sugestão é o frango tikka masala, receita criada nos restaurantes ingleses sob influência do país colonizado, que se tornou um dos pratos mais populares fora da Índia. Para incrementar, a chef Deepali indica uma versão do frango com molho de gengibre. Para finalizar, a dica da chef: o ras malai, sobremesa feita com delicados bolinhos de ricota embebidos em leite adocicado. “É um doce muito tradicional nas festas, porque seu preparo exige cuidado, e o resultado é um prato bem refinado”, conta. Confira, a seguir, receitas que transformarão sua recepção em um verdadeiro banquete indiano.

“A comida é sagrada na Índia, parte fundamental em celebrações religiosas e sociais”

Deepali Bavaskar, chef do Samosa & Company

FRANGO ADRAKI & MOLHO COM CHUTNEY DE GENGIBRE

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES

INGREDIENTES

CHUTNEY DE GENGIBRE

- 2 1/2 colher (sopa) de óleo
- 1 colher (chá) de semente de cominho
- 1 colher (chá) de gergelim
- 200 g de gengibre
- 1 pimenta dedo-de-moça
- 1 colher (chá) de pimenta em pó
- sal a gosto
- 100 g de açúcar de palmas
- 100 g de polpa de tamarindo

- 1 pitada de assafétida
- 1 pimenta seca
- 5 ou 6 folhas de curry
- 1 folha de papel-manteiga no formato da panela

FRANGO

- 4 filés de frango
- 300 g de frango moído
- 1 colher (sopa) de cebolinha
- 2 colheres (chá) de gengibre picado
- garam masala a gosto
- 1 litro de caldo de frango
- óleo para fritar

MOLHO

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (chá) de cominho
- 50 g de gengibre picado
- 1 pimenta dedo-de-moça
- 2 cebolas picadas
- 1 colher (chá) de pimenta em pó
- 2 colheres (chá) de coentro em pó
- 1 colher (chá) de açafrão da terra
- 2 tomates picados
- folhas de coentro

MODO DE PREPARO

CHUTNEY: Em uma panela, esquentar 2 colheres (sopa) de óleo. Coloque as sementes de cominho e frite de 1 a 2 minutos. Adicione o gergelim, o gengibre, a pimenta e o sal. Deixe cozinhar por 2 minutos. Cubra com o papel-manteiga. Cozinhe por 40 a 50 minutos em fogo baixo, até o gengibre ficar cozido. Retire do fogo e deixe esfriar. Bata no liquidificador com o açúcar de palmas e o tamarindo. Coloque o resto do óleo em uma panela. Deixe esquentar, acrescente a assafétida, a pimenta seca e as folhas de curry. Misture com o gengibre batido e reserve.

FRANGO: Bata o filé de frango com a parte lisa de um martelo de carne, para ficar fino. Misture a cebolinha, o gengibre picado e o garam masala com o frango moído. Coloque um pouco dessa mistura em cada filé e enrole com a ajuda de um filme plástico. Finalize dando um nó nas extremidades do filme plástico. Em uma panela, coloque o caldo de frango para ferver e acrescente os rolinhos. Cozinhe 25 minutos, ou até que o frango esteja cozido, e retire o filme plástico. Aqueça o óleo em outra panela e frite os rolinhos até ficarem dourados. Escorra em papel toalha e reserve.

MOLHO: Em uma panela, acrescente o óleo, o cominho, o gengibre, a pimenta fresca e a cebola. Quando a cebola dourar, adicione a pimenta e o coentro em pó e o açafrão da terra. Cozinhe por 2 minutos e junte o tomate picado. Deixe mais 2 minutos, retire do fogo e bata tudo no liquidificador.

MONTAGEM: Corte os rolinhos em quatro pedaços. No prato, coloque o molho e o chutney e finalize com os pedaços de frango. Decore com um pouco de coentro.



Especiarias indianas



1) anis-estrelado • 2) pimenta-do-reino moída • 3) cravo
4) açafrão • 5) mostarda • 6) cardamomo • 7) mace • 8) páprica

ARROZ BIRYANI

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES

INGREDIENTES

- 300 g de arroz basmati
- 100 ml de óleo
- 100 g de cenoura cortada em cubos
- 100 g de couve-flor cortada em cubos
- 100 g de batata cortada em cubos
- ½ colher (chá) de pasta de alho
- ½ colher (chá) de pasta de gengibre
- 15 g de garam masala
- sal a gosto
- 15 g de hortelã picada
- 10 g de coentro em pó
- 15 g de coentro fresco picado
- 10 g de cominho em pó
- pimenta dedo-de-moça a gosto
- 70 g de cebola frita
- 200 g de coalhada fresca
- 15 g de castanha de caju
- 15 g de amêndoas

MODO DE PREPARO

Deixe o arroz de molho na água (até cobrir o arroz) por 30 minutos. Em uma panela, coloque o óleo, os legumes cortados e as pastas de gengibre e alho. Cozinhe por 5 minutos e adicione o garam masala e o sal. Acrescente a hortelã, o coentro, o cominho, a pimenta dedo-de-moça, a metade da coalhada e a cebola frita. Junte a castanha de caju, a amêndoa e a coalhada restante. Misture bem e reserve. Cozinhe o arroz em bastante água e um fio de óleo. Quando estiver 70% cozido, escorra. Em uma panela de fundo grosso, coloque metade da mistura com os legumes e cubra com o arroz. Por cima do arroz, monte mais uma camada de legumes e depois mais uma de arroz. Finalize com as castanhas. Leve ao fogo baixo por 5 minutos e sirva.





Embalados em pequenos potes, o chutney de manga pode ser oferecido como simpáticas lembrancinhas para seus convidados ao final da festa

CURRY VEGETARIANO

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de óleo
- ½ colher (sopa) de cominho em grãos
- 2 batatas em cubos
- 1 cenoura em cubos
- sal a gosto
- ½ colher (sopa) de açafrão da terra
- 1 colher (sopa) de coentro em pó
- ½ colher (sopa) de páprica picante
- ½ colher de chá de pasta de gengibre
- 1 xícara de água
- 50 g de ervilha
- 50 g de ricota fresca cortada em cubos
- ¼ xícara de purê de tomate
- 3 colheres (sopa) de leite de coco
- 1 colher (sopa) de coentro picado

MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo em uma panela e coloque as sementes de cominho. Assim que mudarem de cor, acrescente a batata, a cenoura, o sal e o açafrão da terra. Cozinhe por 5 minutos. Adicione o coentro em pó, a páprica picante, a pasta de gengibre e a água. Tampe e cozinhe por 3 minutos. Junte a ervilha, a ricota e o purê de tomate. Misture e verifique o sal. Cozinhe por mais 5 minutos. Desligue o fogo e finalize com leite de coco e coentro fresco.



RAS MALAI (DOCE DE RICOTA COM CALDA DE LEITE)

RENDIMENTO: 25 PORÇÕES

INGREDIENTES

MASSA

- 4 litros de leite
- 8 colheres (sopa) de vinagre
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- ½ colher de sopa de amido de milho

CALDA

- 1,6 litro de água
- 1 xícara (chá) de açúcar

LEITE RABADI (leite grosso)

- 2 litros de leite
- 500 g de açúcar refinado
- ¼ de colher (chá) de açafrão em pó

PARA DECORAR

- pistache ou castanha de caju a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA

Leve o leite ao fogo até ferver. Retire do fogo e adicione o vinagre. Misture bem e deixe descansar até talhar. Coloque um pano de prato fino sobre uma peneira e coe o leite talhado. O resultado são 250 g de ricota. Em uma tigela, misture a ricota com a farinha e o amido de milho até obter uma massa homogênea. Divida em 25 bolinhas e reserve.

CALDA

Em uma panela, misture 3 xícaras (chá) de água com o açúcar. Leve ao fogo e deixe ferver, mexendo por alguns minutos. Tire da panela 1 xícara (chá) da calda e misture a água restante (esta mistura servirá para cozer a massa).

PREPARO

Amasse as bolinhas com as mãos e coloque para cozinhar na mistura da água com a calda, mexendo para não grudar no fundo da panela. Cozinhe por 15 minutos. Escorra e coloque-os na calda que sobrou na panela. Reserve.

LEITE RABADI

Ferva o leite com o açúcar, mexendo sempre, até engrossar (reduzir a ¾ da quantidade). Retire a nata ao redor da panela e acrescente o açafrão. Deixe esfriar e sirva com as massinhas de ricota. Decore com as castanhas ou o pistache. ★



Aproveite o clima festivo e decore sua casa com velas para receber as boas energias trazidas pela imagem de Ganesha, a divindade indiana responsável pela prosperidade





Turquia

ARROZ PILAF

> RECEITA NA PÁGINA 25





TURQUIA: onde o Oriente encontra o Ocidente

por Roberta Malta

A culinária turca tem etapas bem definidas e carrega uma porção de tradições

“Bismillah!” É com esta expressão que se inicia uma refeição na Turquia. A palavra, em tradução livre, quer dizer algo como “começo em nome de Deus”. Comida naquele país é coisa séria, afinal, a culinária turca é uma das mais ricas e saborosas do mundo. Ao estilo tradicional mediterrâneo –que também influencia a vizinha Grécia– misturam-se influências deixadas pelos persas e árabes que viveram ali ao longo dos séculos. Basta conhecer um pouco da culinária turca para perceber que não é apenas a capital, Istambul, que liga a Ásia à Europa. A gastronomia também faz, com louvor, esta ponte entre dois mundos aparentemente tão diferentes. A abundância é tradicional nas refeições, assim como a importância dada àquele momento. “Pensamos na origem do alimento, agradecemos em silêncio a todos os seres da natureza que servem o homem”, diz Yusuf Elemen, professor do Centro Cultural Brasil Turquia, em São Paulo. Tradicionalmente, ela começa com as mezzes, ou entradas frias. Pasta de berinjela, azeitonas, coalhada com pepino e pratos à base de arroz são comuns nessa primeira etapa. Acompanhadas do pão de pita, essas delícias anunciam o que está por vir.

A bebida mais apreciada na Turquia é o raki, licor derivado da uva, que tem forte sabor de anís



Ao estilo tradicional mediterrâneo misturam-se influências deixadas pelos persas e árabes

Mas, apesar de todas essas delícias, vale guardar um espaço para as sobremesas, que não ficam devendo nada para os pratos salgados. Os doces são sofisticados, feitos com frutas, mel e massa folhada. Não raro, amêndoas, nozes, pistache e castanhas são acrescentadas às receitas. Um dos principais representantes é o baklava, à base de nozes ou pistache, que encanta até os paladares mais céticos.

Para finalizar, nada como o festejado chai, espécie de chá preto que também é sinônimo de hospitalidade. “Existe um ditado turco que diz que o desejo não é de tomar o que está na chaleira, mas sim de conversa”, conta o professor. Para acompanhar, muitas frutas secas e cristalizadas e os tradicionais lokum, que são docinhos de goma ou pistache, polvilhados com açúcar de confeiteiro, também conhecidos como manjar turco no Brasil.

O café, também muito popular, é sinônimo de generosidade e, diferentemente da versão mais conhecida por aqui, não é coado. Daí outra tradição do país, a leitura da borra de café no fundo da xícara. “Minha mãe não sai de casa sem fazer a leitura da borra”, diz Turgut Tabak, assessor comercial do Consulado Geral da Turquia em São Paulo. A refeição chega ao fim, e o agradecimento é outro. “Elhamdulillah”, dizem. Ou, em bom português, graças a Deus. E nós agradecemos os séculos de tradição gastronômica que unem os dois lados do mundo.



ARROZ PILAF

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola picada
- 5 cravos-da-índia
- 1 pau de canela quebrado em 4 partes
- 3 favas de cardamomo amassadas
- 1/2 colher (chá) de sementes de cominho
- 2 1/2 xícaras de arroz basmati
- 4 xícaras de caldo de galinha
- 1/2 xícara (chá) de amêndoas em lascas torradas
- folhas de coentro fresco para enfeitar

MODO DE PREPARO

Frite a cebola, junte o cravo, a canela, o cardamomo e o cominho e refogue em fogo baixo por 10 minutos, mexendo de vez em quando. Junte o arroz, frite até ficar transparente, adicione o caldo de galinha e deixe ferver. Cozinhe em fogo baixo com a panela tampada por 20 minutos. Desligue o fogo, destampe a panela, cubra com um pano de prato limpo e volte a tampar. Deixe descansar por no mínimo 15 minutos. Sirva em uma travessa, decorado com as amêndoas torradas e as folhas de coentro.



KEBAB DE CORDEIRO

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES

INGREDIENTES

- 1 kg de pernil de cordeiro
- 1 cebola picada
- 1 colher (sopa) alecrim fresco picado grosseiramente
- 1 colher (sopa) coentro fresco picado
- 2 limões (suco)
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto
- 3 colheres (sopa) de azeite extravirgem
- 3 tomates

MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubos de 3 cm e deixe marinando durante 1 hora na geladeira em uma marinada feita com a cebola, o alecrim, o coentro, o suco de limão, o sal, a pimenta e 1 colher (sopa) de azeite. Monte os espetinhos intercalando os cubos de carne com pedaços do tomate. Asse na brasa ou na chapa. Vire o espetinho e pincele com a marinada diversas vezes. Sirva no pão sírio ou com arroz e salada.



Produção: Camile Comandini/Culinarista: Beth Freidenson. Peças usadas nas fotos: mesa, pote prateado com tampa e prato retangular, L'OEIL/jarras, ESPAÇO TIL/prato, bandeja e potinho da berinjela, IDEIA ÚNICA/prato e potinhos, DUNYA DUKKAN/copinhos azuis, KATMANDU/guardanapo, ROUPA DE MESA



Espécie de chá preto, o chai é sinônimo de hospitalidade e pode ser consumido a qualquer hora do dia



SALADA DE PEPINO & CAVIAR DE BERINJELA

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES

CAVIAR DE BERINJELA

INGREDIENTES

- 3 berinjelas grandes
- 2 dentes de alho
- 1 limão (suco)
- 6 colheres (sopa) de azeite extravirgem
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Fure as berinjelas com um garfo. Asse-as na chapa por 30 minutos em fogo médio. Vire-as para que assem por igual até que a pele comece a saltar. Asse também os dentes de alho até que fiquem macios. Deixe as berinjelas esfriarem um pouco e retire a casca. Corte a polpa em cubos e tempere com o suco do limão, o azeite e o sal. Junte o alho assado e misture bem. Tempere com sal antes de servir. Finalize com azeite a gosto.

SALADA DE PEPINO COM IOGURTE

INGREDIENTES

- 3 pepinos médios
- 1/4 colher (chá) de sal
- 1 dente de alho picado
- 1 colher de sopa de vinagre
- 1/2 colher (chá) de endro
- 500 ml de iogurte
- 2 colheres de sopa de azeite extravirgem
- folhas de hortelã a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque os pepinos e corte em fatias finas. Tempere com o sal e reserve. Em uma tigela, misture o alho com o vinagre, o endro e o iogurte. Junte o pepino e misture delicadamente. Sirva com um fio de azeite e folhas de hortelã.

Doces e frutas secas sempre acompanham os chás. De acordo com a tradição turca, a mesa está sempre posta e completa, pronta para ser servida a qualquer momento do dia

BAKLAVA

(DOCE DE NOZES E PISTACHE)

RENDIMENTO: 24 UNIDADES

INGREDIENTES

MASSA

- 400 g de nozes picadas (ou amêndoas)
- 400 g de pistache
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 200 g de manteiga derretida
- 900 g de massa filo

CALDA

- 1 xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de mel

MODO DE PREPARO

MASSA: Misture as nozes, o pistache, a canela e reserve. Preaqueça o forno a 180° C. Unte uma forma refratária de 23 x 33 cm com a manteiga derretida. Abra a massa filo e corte-a do tamanho exato da sua forma. Forre a forma com 2 folhas de filo e pincele a massa de cima com manteiga. Repita o processo até que tenha montado 6 camadas com as folhas de massa filo.

Por cima da última camada, polvilhe de 2 a 3 colheres de sopa da mistura de nozes, pistache e canela. Cubra as nozes com 2 folhas de filo. Pincele a folha de cima com manteiga e polvilhe-a com a mistura. Repita esse processo até acabar os ingredientes. Finalize com uma camada dupla de massa e pincele com manteiga. Usando uma faca afiada, corte a massa em quadrados. Asse-a por aproximadamente 50 minutos, ou até que esteja crocante e corada.

CALDA: Ferva a água com o açúcar. Quando o açúcar estiver dissolvido, acrescente o mel. Abaix o fogo e deixe cozinhar até começar a engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar. Despeje-a sobre o doce ao servir. ★

Dica:

Cubra a massa com um pano úmido limpo, para que ela não seque enquanto você prepara o doce



Cobertura deliciosa. Massa fina e crocante.



Nos melhores restaurantes italianos, a pizza tem massa fina e crocante, e a cobertura é saborosa e especial. Exatamente como a pizza Dr. Oetker Ristorante, o sabor do verdadeiro restaurante italiano.



A qualidade é a melhor receita.

PEIXE NA PANELA DE BAMBU

> RECEITA NA PÁGINA 32





TAILÂNDIA:

desperte os sentidos

por Roberta Malta

Influenciada pelas cozinhas chinesa, portuguesa e indiana, a culinária tailandesa é rica em aromas, cores e sabores que aguçam o paladar

Temperada, picante, colorida. Cheias de perfumes, as receitas da culinária tailandesa aguçam o paladar e os olhos. Seja nas praias paradisíacas, nos mercados flutuantes ou em restaurantes sofisticados, os pratos conseguem ser ao mesmo tempo picantes, azedos, salgados e doces. Com influências das gastronomias chinesa, indiana e portuguesa, essa complexidade de sabores é resultado da mistura de condimentos, como os curries coloridos, com ervas, frutas, vegetais, carnes e tudo que desperte os sentidos do comensal.

É comum ter jarras de argila com água na entrada das casas tailandesas. Você pode entrar no clima e colocar jarras na entrada da festa para os convidados



Esses elementos chamaram a atenção da chef Renata Vanzetto, que em 2007 buscava uma linha culinária que combinasse com o clima praiano e chique de Ilhabela, no litoral de São Paulo. Da paixão pela gastronomia tailandesa nasceu o badalado restaurante Marakhutai, que também tem uma unidade em São Paulo. “Eu já colocava limão e pimenta em tudo, e descobri na Tailândia receitas com muitos peixes e frutas, sem muita manteiga, creme de leite ou queijo. Acho que elas têm tudo a ver com praia”, diz a chef. E não foi apenas o cardápio que encantou Renata.

O estilo informal de servir, com pratos para serem compartilhados, combinam com o clima de praia e são ótimas sugestões para uma festa despojada, na qual o lema principal seja se divertir sem preocupação –degustando delícias tropicais em estilo “finger food”, fáceis de serem consumidas. Pensando nisso, a chef sugeriu algumas receitas criadas por ela que casam perfeitamente com um evento informal entre amigos. E que você pode fazer facilmente em casa. Outra marca registrada do país é o gosto em bem receber. “O tailandês é muito hospitaleiro”, diz Ploy Khumthukthit, primeira-secretária da Embaixada da Tailândia no Brasil. Ela conta que é comum as residências terem, na entrada, jarros de água para receber os convidados. Outro sinal de hospitalidade é o arroz, sempre presente à mesa tailandesa, símbolo de fartura. Para a refeição ficar ainda mais encantadora, eles sabem como poucos enfeitar o ambiente. Lanternas, cestas, folhas de bananeira e flores –a orquídea é o símbolo do país– dão o tom do encontro.

PEIXE NA PANELA DE BAMBU

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES

INGREDIENTES

- 2 peixes de sua preferência, limpos e frescos (nesta receita foi usado o Vermelho)
- sal e limão siciliano a gosto
- alecrim, sálvia, tomilho e coentro frescos a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os peixes com o sal e o limão. Coloque-os na panela de bambu e leve para cozinhar no vapor de água aromatizada. Para aromatizar a água, faça um buquê com alecrim, sálvia, tomilho e coentro, e prenda com um barbante. Deixe na panela até os peixes ficarem macios.

CESTINHA DE CARNE

RENDIMENTO: 4 UNIDADES

INGREDIENTES

RECHEIO

- 1 cebola picada
- 1 colher (sopa) de azeite extravirgem
- 400 g de frango bem picado
- 1 cenoura cortada em cubinhos
- ½ lata de milho escorrido
- ½ pimenta dedo-de-moça sem semente bem picada
- sal a gosto
- coentro a gosto picado
- cebolinha cortada em rodelas finas e pimenta-biquinho para decorar

MASSA

- Massa pronta frita em formato de cestinha



MODO DE PREPARO

Refogue a cebola no azeite e junte o frango. Deixe cozinhar um pouco e acrescente a cenoura, o milho e a pimenta. Tempere com sal. Desligue o fogo e adicione o coentro. Deixe esfriar um pouco, coloque pequenas porções na cestinha e decore com a cebolinha e com a pimenta-biquinho.

ESCONDIDINHO DE FRANGO COM
CREAM CHEESE PHILADELPHIA

PAGE 222

PRATIQUE
COZINHATERAPIA

PHILADELPHIA

Original e Light

CONHEÇA ESSAS
E OUTRAS RECEITAS
COM PHILADELPHIA EM:
www.philadelphia.com.br

EXPERIMENTE

facebook.com/philadelphiabr

CHEESECAKE DE CREAM
CHEESE PHILADELPHIA



Frutas frescas estão sempre presentes nas mesas; aposte em cestas de vime para fazer um arranjo com elas

SATAY (ESPETINHO DE PORCO)

RENDIMENTO: 4 UNIDADES

INGREDIENTES

ESPETO

- 400 g de filé suíno cortado em tiras
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de óleo de girassol
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de curry vermelho em pasta
- sal a gosto
- óleo para fritar

MOLHO DE AMENDOIM

- 500 ml de creme de leite fresco
- 200 g de amendoim torrado sem pele
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

ESPETO

Misture todos os ingredientes (exceto a carne), até obter uma mistura cremosa. Deixe as tiras de carne marinarem de um dia para o outro nesse creme, na geladeira. Na hora de servir, coloque as tiras no espeto e frite em óleo bem quente até dourar. Escorra em papel toalha.

MOLHO DE AMENDOIM

Leve o creme de leite ao fogo e deixe reduzir. Junte o amendoim, tempere com sal e sirva com os espetinhos.

Águas aromatizadas

A água com canela também fica ótima gelada

Além do lindo formato de estrela, a carambola tem vitaminas A, C e sais minerais

Algumas ervas, como o manjeriço, são ótimas opções para refrescar e dão um sabor exótico





ÁSIA

(FRANGO AO CURRY COM ARROZ JASMIM)

RENDIMENTO: 2 PORÇÕES

Frango ao curry

INGREDIENTES

FRANGO

- 400 g de frango em tiras
- 1 colher (sopa) de gengibre picado
- 200 ml de shoyu thai
- 200 ml de shoyu tradicional
- 2 colheres (sopa) de azeite

MOLHO

- 200 g de cebola picada
- 2 colheres (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

FRANGO

Tempere o frango com o gengibre, o sal, o shoyu e o shoyu thai. Refogue o frango no azeite e reserve.

MOLHO

Refogue a cebola no azeite, acrescente o curry, o leite de coco, o creme de leite, o suco do limão, a raspa de limão e sal. Deixe no fogo até ferver. Assim que abrir a fervura, desligue o fogo, coloque a ervilha torta e o frango refogado.

- 2 colheres (sopa) de curry amarelo em pó
- 600 ml de leite de coco
- 800 ml de creme de leite fresco
- 200 ml de suco de limão
- raspa de 1 limão taiti
- sal a gosto
- 100 g de ervilha torta picada

A maneira tailandesa de comer é com colher e garfo; os garfos servem para levar a comida até a colher, que é o talher que vai à boca

Arroz jasmim

INGREDIENTES

- 100 g de arroz
- 50 g de manteiga
- água quente
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Para cada copo de arroz, utilize duas medidas de água. Coloque em uma panela o arroz, a água e o sal e deixe cozinhar até ficar no ponto desejado. Ao final, acrescente a manteiga.



KHIRI KHIRI (BOLINHOS DE CAMARÃO)

RENDIMENTO: 60 UNIDADES

INGREDIENTES

MASSA

- 4 cebolas picadas
- 2 colheres (sopa) de azeite de dendê
- 4 tomates maduros picados
- 1 kg de camarão 7 barbas limpo
- 300 ml de leite de coco
- 200 ml de suco de limão
- 1 colher (chá) de pimenta calabresa
- 6 gotas de molho de pimenta Tabasco
- ½ kg de farinha de trigo
- salsinha picada a gosto
- sal a gosto

PARA EMPANAR

- 1 ovo
- farinha de rosca
- xerem grosso (castanha de caju triturada)

MODO DE PREPARO

MASSA

Refogue a cebola no dendê até murchar. Junte o tomate, o camarão e refogue rapidamente, até ficar rosado. Acrescente o restante dos ingredientes (exceto a farinha) e cozinhe por cerca de 10 minutos (dependendo do tamanho do camarão, o tempo pode ser reduzido). Abaixar o fogo e coloque a farinha de trigo aos poucos, mexendo sempre, até a massa soltar do fundo da panela. Deixe esfriar. Forme cerca de 60 bolinhas com pequenas porções de massa.

PARA EMPANAR

Passe a massa no ovo ligeiramente batido, depois na farinha de rosca e, por último, no xerem. Frite em óleo bem quente até dourar, escorra em papel toalha e sirva.



MANGO THAI (MOUSSE DE MANGA)

RENDIMENTO: 3 PORÇÕES

INGREDIENTES

- 1 manga
- 1 polpa de manga
- 1 colher (chá) de gengibre
- 100 ml leite coco
- suco de 2 limões
- 6 folhas de hortelã

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador até que eles fiquem na consistência de mousse. Leve à geladeira por algumas horas e consuma gelado. ★



Do trivial ao sofisticado,
o melhor em sua mesa.



www.ceratti.com.br



A grife do sabor

PATO LAQUEADO (À MODA PEQUIM)

> RECEITA NA PÁGINA 42





CHINA:

a arte de receber

por Marcelo Katsuki

Uma verdadeira recepção chinesa é uma festa marcada pelo colorido dos pratos, que têm elaboração sofisticada e são exuberantes em seus aromas e sabores

Uma culinária reconhecida pela mistura de tradições aliadas a rituais, princípios filosóficos, aos produtos locais e até às práticas medicinais. A refinada cozinha chinesa mescla produtos do mar e da terra para compor pratos singulares nos quais se destacam o gengibre, o alho e a pimenta de Sichuan. A culinária desse extenso país é dividida em cinco grandes regiões: Pequim, ao noroeste do país; Sichuan, ao centro; Yunnan, ao sul; Cantão no sudeste; e Xangai, no litoral oeste.

Uma das técnicas mais características é o uso da wok, panela de formato esférico, onde se refogam rapidamente carnes, legumes e vegetais. “Assim, conseguimos preservar ao máximo as propriedades nutricionais e valorizar o visual e o sabor de cada ingrediente”, atesta a restaurateur Fumiyo Yusa, do Taizan, restaurante chinês no tradicional bairro da Liberdade, em São Paulo. “Para conseguir uma cocção perfeita, os ingredientes são cortados em tamanhos pequenos; dificilmente encontramos grandes pedaços de carnes ou legumes em preparos tradicionais”, finaliza.

Para você entrar na tradição milenar chinesa do receber e compartilhar, elaboramos um menu com pratos de uma autêntica refeição chinesa, começando pelo dim sum, pequenos bocados de carne, legumes ou frutos do mar envolvidos em massa e cozidos no vapor. Eles possuem formatos variados e podem ser grelhados, como na receita ao lado.

Não seria uma tradicional refeição chinesa sem a presença do arroz, que é utilizado para acompanhar todos os pratos. O arroz frito, com camarão e legumes, pode até ser apreciado sem acompanhamentos. O ponto alto da refeição é o pato laqueado, prato emblemático da cozinha de Pequim. Seu preparo é quase tão ritualístico quanto o seu consumo. A carne é fatiada com a pele e servida. A parte interna da ave também é utilizada como recheio de finas panquecas, que acompanham molhos e pepinos finamente fatiados. Diz-se que, quanto melhor o chef, mais fatias ele consegue tirar do pato.

Apesar de apresentar uma cozinha de sofisticada elaboração, a etiqueta à mesa na China é bastante informal quanto às bebidas. Muitas pessoas acompanham a refeição com saquês, cervejas, vinhos ocidentais –especialmente brancos e rosés– e também os chás (saiba mais sobre eles na pág. 46).

**A tradicional
refeição chinesa
tem a presença
do arroz, que é
utilizado para
acompanhar
todos os pratos**



PATO LAQUEADO (À MODA PEQUIM)

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de mel
- 300 ml de água quente
- 1 pato gordo limpo (2 kg)
- 2 litros de água fervente
- 12 talos de cebolinha (só a parte branca)
- 1 pepino grande cortado em tirinhas finas
- molho hoisin ou molho de soja adocicado
- 24 panquecas mandarin

MODO DE PREPARO

Dissolva o mel na água quente. Coloque o pato sobre um escorredor e escale com a água fervente, virando a ave várias vezes. Enxugue o excesso de água e transfira para uma vasilha grande. Pincele a mistura de mel sobre toda a pele, asas e pescoço. Pendure a ave usando dois ganchos e deixe em lugar ventilado e protegido por, no mínimo, 10 horas, até que a pele resseque. Asse o pato em forno preaquecido por 20 minutos com o peito para cima, sobre uma grade, com uma assadeira com água quente por baixo. Vire e asse do outro lado por mais 30 minutos. Vire novamente e deixe por mais 20 minutos, até a pele do peito ficar bem dourada (cuidado para não furar a pele). Retire do forno e deixe esfriar em uma travessa, para então fatiar. Sirva fatiado com panquecas, pepinos e cebolinhas.



DIM SUM (PASTEL RECHEADO COM CARNE)

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES

INGREDIENTES

MASSA

- 2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de água quente
- 1/4 xícara (chá) de água fria
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 pitada de sal

RECHEIO

- 500 g de carne de porco moída
- 1/2 acelga em tirinhas
- 1 colher (sopa) de cebolinha verde picada
- 1 colher (chá) de gengibre ralado
- 1 colher (sopa) de molho de ostra
- sal a gosto

- 1 colher (chá) de óleo de gergelim

MOLHO

- 1 colher (chá) de alho picado
- 1 colher (sopa) de vinagre de arroz
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de shoyu
- 1/2 colher (chá) de óleo de gergelim

MODO DE PREPARO

MASSA

Coloque a farinha em uma superfície lisa e faça um furo no centro. Adicione os ingredientes e misture bem (se necessário, adicione água fria). Coloque em uma tigela polvilhada e deixe descansar por 45 min.

RECHEIO

Em uma tigela, misture todos os ingredientes e leve à geladeira. Reserve.

MOLHO

Misture todos os ingredientes e reserve.

MONTAGEM

Sobre uma superfície lisa e enfarinhada, abra metade da massa com um rolo de macarrão. Corte-a em discos de 8 cm de diâmetro. Coloque 1 colher (sopa) de recheio em cada disco de massa. Pincele as bordas com água e dobre, fechando bem as laterais. Cozinhe no vapor na panela de bambu por 8 minutos e sirva com o molho. Para obter uma textura crocante, grelhe após o cozimento em um frigideira de fundo grosso, untada com óleo.

Em um tradicional jantar chinês, é comum ver pratos quadrados e copos redondos; na simbologia chinesa, os quadrados representam a terra, enquanto as formas arredondadas, o céu. Juntos à mesa, eles se completam



ARROZ FRITO

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES

INGREDIENTES

- 2 1/2 colheres (sopa) de óleo de gergelim
- 200 g de camarão pequeno limpo (opcional)
- 120 g de presunto cortado em cubos
- 1/2 xícara (chá) de ervilha cozida
- 1/2 xícara (chá) de cenoura cozida, cortada em cubos
- 3 ovos ligeiramente batidos
- 4 xícaras (chá) de arroz cozido e ainda quente
- 1 colher (chá) de molho de soja
- 1/3 de cebolinha verde cortada em rodela finas
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça 2 colheres (sopa) de óleo de gergelim e refogue o camarão por dois minutos. Junte o presunto e frite rapidamente. Acrescente a ervilha e a cenoura e misture bem. Reserve. Em um frigideira antiaderente, aqueça o óleo de gergelim restante e prepare uma omelete com os ovos temperados com sal. Corte em tiras finas e junte ao arroz. Adicione o molho de soja, a cebolinha e o refogado de camarão. Misture bem e sirva.





CERIMÔNIA DO CHÁ

A cerimônia do chá chinês vai além do conceito de arte e revela uma filosofia de vida. Por isso, em um jantar chinês completo tem grande importância.

As ervas do chá eram cultivadas pelos monges, que usavam a bebida para obter paz e tranquilidade. O espírito da cerimônia do chá, inclusive, é descrito como “paz, respeito, harmonia, pureza”.

Os principais aspectos deste ritual são a atitude: quem prepara a bebida deve manter uma postura calma, que demonstre felicidade e confiança.

A seleção do chá deve ser feita em função de seus aromas e sabores, assim como a água deve ser pura e cristalina.

A escolha do bule para o preparo precisa equilibrar os aspectos funcionais e estéticos da peça. O ambiente também é importante: deve ser confortável e calmo, assim como a técnica de preparo e a forma adequada de servir a bebida, com gestos graciosos e vestuário elegante. ★

CHAMPAGNE MOUTARD

Père & Fils



CHAMPAGNE
MOUTARD
Père & Fils

2006

CHAMPAGNE
MOUTARD

Père & Fils

BRUT

*Cuvée des
6
Cépages*

*Frage du 28 Juin 2007
de 18 021 bouteilles*

TEMPURÁ DE CAMARÃO COM COCO EM FLOCOS

> RECEITA NA PÁGINA 52





JAPÃO: cozinha milenar

por Marcelo Katsuki

Tradição que preserva seus rituais mesmo
ao incorporar novas técnicas

Marcada por rituais e tradições que perduram há milênios, a culinária japonesa inspirou outras cozinhas do mundo com suas técnicas precisas e apresentação impecável. Influenciada pelos preceitos do budismo, ela é calcada na simplicidade: alimentos crus, hortaliças e legumes, pouco uso de carne vermelha e grande consumo de pescados. O tempurá, empanado e frito, e o sushi e o sashimi, crus, são os métodos de preparo mais populares. Depois de se popularizar pelo mundo, a comida japonesa ganhou novas cores e sabores, mas sem perder suas características fundamentais. Uma das vertentes mais festejadas desse novo modo de se pensar a gastronomia deste país alia a mais tradicional cozinha japonesa (e suas técnicas) a produtos sazonais ocidentais. No Brasil, um dos representantes desse estilo é o chef Adriano Kanashiro. Suas criações provam que mesmo pratos milenares, como o tempurá e os sashimis, podem ganhar ainda mais sabor com ingredientes tropicais. “Valorizamos os produtos regionais, frescos e da época, para obter o máximo de cada ingrediente. Por isso nosso cardápio é sazonal”, conta o chef, proprietário do restaurante Momotaro, em São Paulo.



O resultado é uma cozinha criativa, que respeita as tradições japonesas, sem abrir mão do sabor. O molho de cupuaçu, por exemplo, complementa o tradicional molho de limão e acompanha os sashimis. Menos conhecido por aqui, mas bem tradicional no Japão, o battera de salmão não leva alga em sua montagem, tornando-se a opção ideal para quem não tem tanta habilidade no preparo da versão arredondada.

Como prato principal, os camarões são empanados em flocos de coco – sabor que evidencia a perfeita combinação desses ingredientes. Confira, nas próximas páginas, as receitas destas criações exclusivas assinadas por Kanashiro.

Um bilhete de boas-vindas escrito em japonês recepciona os convidados



SASHIMI AO MOLHO DE LIMÃO E TERIYAKI DE CUPUAÇU

RENDIMENTO: 2 PORÇÕES

INGREDIENTES

- 100 g de filé de atum
- 100 g de filé de salmão
- nabo fatiado
- folha de shissô (pode substituir por pepino ou folha de alface)

MOLHO DE LIMÃO

- 1 cebola média descascada e cortada
- 50 ml de suco de limão
- 30 ml de vinagre de arroz
- 30 ml de shoyu
- 50 ml de azeite

MOLHO TERIYAKI DE CUPUAÇU

- 250 ml de saquê mirin (saquê de uso culinário)
- 250 ml de saquê kirin (saquê seco)
- 500 ml de polpa de cupuaçu
- 300 g de açúcar
- 500 ml de shoyu
- 150 ml de mel

MODO DE PREPARO

MOLHO DE LIMÃO

Em uma panela, coloque 1 litro de água e ferva. Despeje a cebola cortada e cozinhe por 5 minutos. Escorra e coloque a cebola em uma vasilha com água fria e gelo. Depois que estiver fria, retire, seque bem e coloque em um liquidificador. Acrescente o suco de limão, o vinagre de arroz, o shoyu e o azeite. Bata bem e reserve.

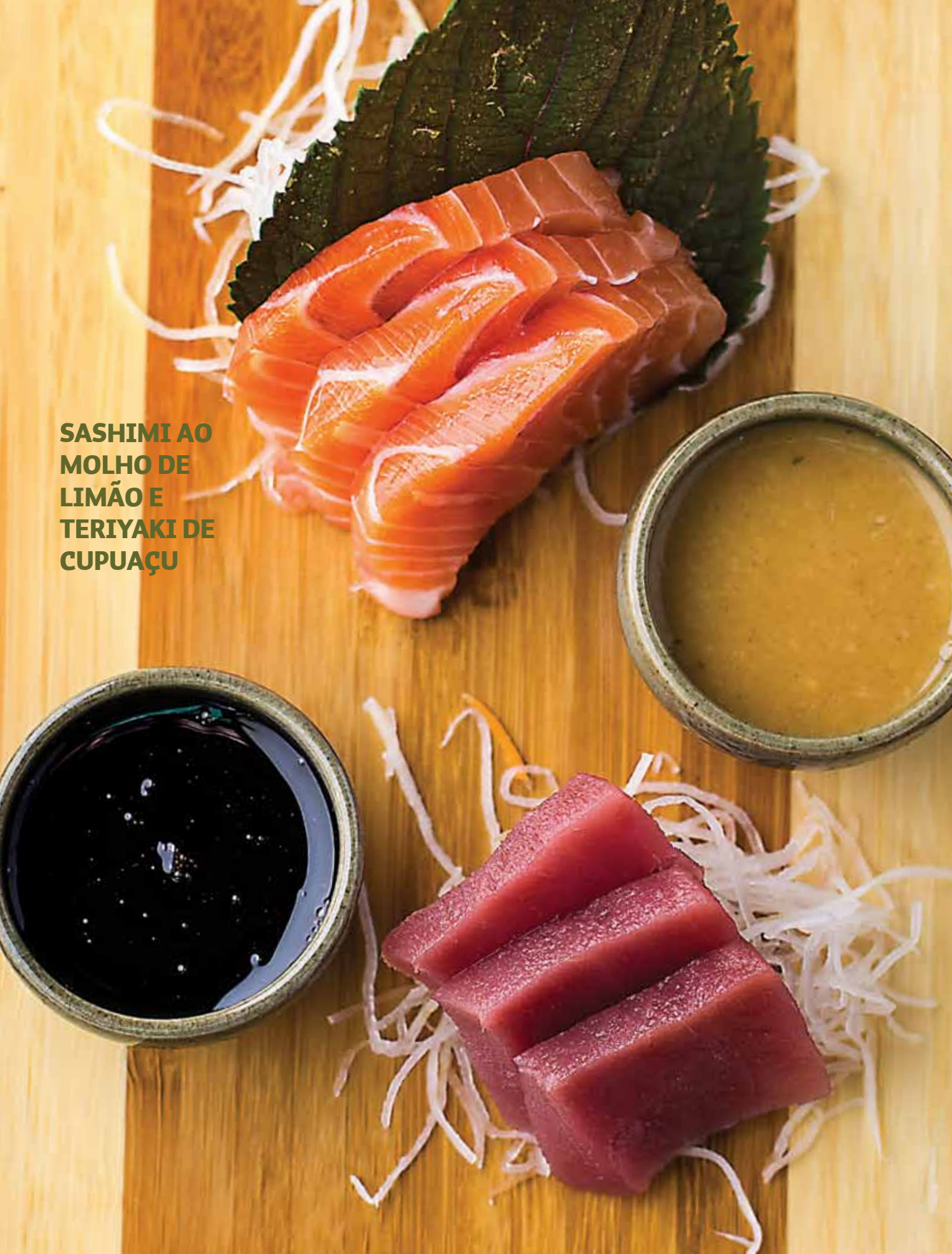
MOLHO TERIYAKI DE CUPUAÇU

Em uma panela, coloque os dois saquês e aqueça. Ao iniciar fervura, flambe o álcool até parar de queimar. Em seguida, acrescente o cupuaçu, o açúcar, o shoyu e o mel. Em fogo baixo, reduza em 1/3 até ficar espesso. Deixe esfriar e reserve.

SASHIMI

Corte o filé dos peixes em espessura de 3 mm x 3,5 cm de altura. Seja qual for a faca usada, ela precisa estar muito bem afiada. Monte com o nabo e o shissô e sirva com os molhos.

**SASHIMI AO
MOLHO DE
LIMÃO E
TERIYAKI DE
CUPUAÇU**





TEMPURÁ DE CAMARÃO COM COCO EM FLOCOS

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES

INGREDIENTES

- 300 g de camarões médios limpos
- sal a gosto
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 1 ovo
- 1 litro de água gelada
- 400 g de coco em flocos sem adição de açúcar
- óleo para fritar

MODO DE PREPARO

CAMARÃO

Na parte inferior de cada camarão, faça quatro cortes de mais ou menos 0,5 cm, com um 1 cm de distância entre eles. Vire o camarão e pressione em cima dos cortes (isto serve para esticar e ao mesmo tempo deixá-lo reto).

Tempere com sal e reserve.

MASSA DE TEMPURÁ

Em uma vasilha, coloque a farinha de trigo, o ovo e adicione a água gelada. Usando um batedor, misture bem até que a massa do tempurá fique homogênea.

PREPARO

Esquente o óleo em uma panela até 180 °C. Passe os camarões em um pouco de farinha, passe na massa do tempurá e empane nos flocos de coco. Frite os camarões até ficarem dourados. Escorra em papel toalha.



SUNOMONO DE ABOBRINHA

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES

INGREDIENTES

SUNOMONO

- 1 abobrinha
- 200 ml de molho su

MOLHO SU

- 750 ml de vinagre de arroz
- 540 g de açúcar
- 70 g de sal
- 1 pedaço de kombu (5 cm x 5 cm) – um tipo de alga marinha

MODO DE PREPARO

MOLHO SU

Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo até dissolver todo açúcar. Quando começar a ferver, desligue o fogo e deixe esfriar. Não guarde na geladeira. O molho que sobrar pode ficar em um pote no armário por até três meses.

SUNOMONO

Com um mandolin (cortador de legumes), corte a abobrinha em laminas fininhas. Em uma vasilha, adicione o molho su. Deixe na geladeira por 30 minutos e sirva a seguir.



JUN DAITI MARTINI

RENDIMENTO: 1 TAÇA

INGREDIENTES

- 30 ml de saquê
- 25 ml de vodca
- 10 ml de licor de melancia
- gelo a gosto
- casca de limão siciliano para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma coqueteleira, adicione cubos de gelo e mexa para resfriá-la. Retire o excesso de água e acrescente o saquê, a vodca e o licor. Mexa até que o coquetel fique bem gelado e coe em uma taça tipo dry martini previamente resfriada. Decore com um twist de limão siciliano.

* Receita de Yasmin Yonashiro, saquê sommelier

Saquês não são todos iguais

Assim como os melhores vinhos, os saquês têm diferenças fundamentais entre si; para ajudar a escolher a melhor opção, confira algumas dicas do especialista Alexandre Tatsuya Iida

Quais são as diferenças entre os saquês?

Os saquês estão divididos em superpremium, premium, especial, tradicional e básico e são classificados de acordo com o nível de polimento do arroz utilizado. Quanto mais polido, menor fica o grão. Apesar do menor rendimento, ele produz bebida de melhor qualidade. Do ponto de vista dos aromas, eles são classificados como frutados, florais, com especiarias e açúcares –no caso, o mel.

Existem outros tipos de bebida à base de arroz?

Quando algum elemento é adicionado ao saquê, como o yuzu (limão japonês), ele se transforma em licor, de acordo com a lei japonesa. Se for destilado, é chamado de shochu. O saquê é apenas fermentado.

Colocar sal na borda do copo estraga o sabor do saquê?

Sim, e por isso não é recomendável. O hábito de colocar sal na borda do copo apareceu no Japão em um período em que o saquê era de baixa qualidade. No Japão, pedir sal para acompanhar o saquê pode ser visto como um ato grosseiro.

E os copos quadrados?

Apesar de tradicional, o masu (copo quadrado) não é indicado, já que seu formato não permite explorar a potencialidade da bebida. Ele não possibilita o giro, que desprende os aromas, nem a avaliação visual das lágrimas na parede do recipiente.

É melhor tomar saquê quente ou gelado?

Geralmente ele combina com o clima: no verão, consome-se o saquê gelado, e no inverno, quente. Mas não é uma regra rígida. O importante é não aquecer saquês envelhecidos, que podem amargar, nem os muito frutados e florais, que ficam muito doces.



BATTERA DE SALMÃO COM FLOCOS DE TEMPURÁ

RENDIMENTO: 8 UNIDADES

INGREDIENTES

BATTERA

- 140 g de arroz de sushi
- 100 g de salmão fresco bem picado
- 50 g de massa de tempurá em flocos

ARROZ DE SUSHI

- 1 kg de arroz japonês
- 1,2 litro de água
- 330 ml de molho su (modo de preparo na página 52)

MASSA TEMPURÁ EM FLOCOS

- 50 g de massa de tempurá (modo de preparo na página 52)
- 1 colher (sopa) de cebolinha francesa picada
- 1 colher (sopa) de gergelim preto torrado

MODO DE PREPARO

ARROZ DE SUSHI

Lave o arroz pelo menos cinco vezes. Deixe escorrer por 15 minutos. Em uma panela, coloque o arroz e a água em fogo alto por 8 minutos. Reduza a chama e deixe cozinhar por mais 6 minutos. Retire a panela do fogo e deixe descansar por 15 minutos. Coloque o arroz ainda quente em uma vasilha e acrescente o molho su. Misture com muito cuidado para evitar que o arroz se quebre ou amasse. Misture mais duas vezes em intervalos de 10 minutos. Deixe esfriar.

MASSA DE TEMPURÁ EM FLOCOS

Esquente uma panela com óleo até 180 °C. Usando as mãos, cuidadosamente, coloque a massa de tempurá no óleo (formando uma camada cheia de flocos na superfície). Quando estiver levemente dourado, retire e escorra em papel toalha. Adicione a cebolinha e o gergelim preto torrado, misture bem e reserve. ★

VEJA COMO MONTAR O BATTERA NA SUA CASA



Passo 1

Coloque o salmão bem picado dentro da forma de plástico* e espalhe de maneira bem uniforme



Passo 2

Por cima do peixe, coloque o arroz de sushi em toda a superfície, espalhando bem



Passo 3

Com a parte superior da forma, pressione com as duas mãos para que o sushi fique bem prensado



Passo 4

Retire o sushi da forma e corte em pequenos pedaços. Entre um corte e outro, passe a faca na água para não grudar. Coloque os flocos de tempurá por cima dos sushis e sirva a seguir

* Aqui, o chef usou a caixa de plástico retangular para fazer sushi, mas é possível substituir por um recipiente de vidro (como uma forma pequena). Neste caso, forre seu interior com filme plástico para que o shushi não grude





TAILÂNDIA NO PRATO

Indispensável na culinária asiática, os diferentes tipos de arroz têm aromas, formas e sabores variados.

O **arroz tailandês da Riso Vignola**, tipo jasmim, é alongado, cristalino e emana um aroma de especiarias durante o cozimento. À venda no Angeloni, ele é ideal para pratos delicados.

MUITO MAIS SABOR, MUITO MENOS GORDURA
E MUITO MAIOR.
NOVO GRILL JUMBO PHILCO.

**GRILL PHILCO
JUMBO INOX**

**TAMANHO
FAMÍLIA**



**ACABAMENTO
EM AÇO INOX**

- Controle de temperatura
- Placas inclinadas com revestimento antiaderente
- Acabamento em aço inox



**GRILL E
SANDUICHEIRA**

PREPARA ATÉ 6 SANDUÍCHES
DE UMA SÓ VEZ.

23cm



**GRELHA
CARNES, PEIXES
E VEGETAIS**

43cm



**REGULAGEM
VERTICAL:**
GRELHA ALIMENTOS
ESPessos SEM PRENSÃO

ELIMINA ATÉ
50%
DA GORDURA

Philco

TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.



Yakisoba



Prático,
Suculento,
e muito gostoso!

O Yakisoba Sadia é uma receita preparada com espaguete tipo oriental, cubos de carne bovina e de peito de frango, refogados com pedaços de brócolis, couve-flor e cenoura, ao molho oriental.





Especialidades Premium de Chocolate Suiço



APRECIE O DELICIOSO SABOR DOS MAIS FINOS
E TRADICIONAIS CHOCOLATES SUIÇOS