

Gastronomia

ANGELONI

ANO 4 | Nº19 | MAI/JUN 2015

O gnocchi de
inhame de
BELA GIL

**PASTA
ESPECIAL**

**MASSA
PARA
TODOS**

Das receitas
clássicas às
assinadas por
chefs, diversas
combinações
de sabor

Tudo pra você viver bem

SAÚDE PARA SUA FAMÍLIA.
SABOR PARA SUAS RECEITAS.



RISOTO 7 CEREAIS COM SALMÃO DEFUMADO

Ingredientes:

- 400 gramas de salmão defumado cortado em tiras
- 1 xícara de chá de Molho MASTERFOODS® Italiano
- 1 colher de sopa de Manjerona MASTERFOODS®
- 1/2 xícara de Arroz RÁRIS® 7 Cereais cozido
 - 1/2 colher de sopa de óleo de milho
 - 1 Folha de Louro MASTERFOODS®
 - 100 gramas de queijo parmesão
 - 50 gramas de creme de leite ou nata
 - 1/2 xícara de vinho branco seco

Modo de Preparo:

Retire a parte escura que tem no salmão e corte em tiras de média espessura. Aqueça o Molho MASTERFOODS® Italiano e adicione manjerona e o vinho branco seco. Coloque o salmão e deixe levantar fervura por uns 3 minutos. Acrescente as xícaras de Arroz RÁRIS® 7 Cereais, a nata e o queijo ralado. Sirva quente. O salmão fresco pode substituir o defumado.

COM RÁRIS, VOCÊ ENCONTRA UMA MISTURA PERFEITA DE SABOR E NUTRIÇÃO QUE O ARROZ INTEGRAL, OS CEREAIS E OS GRÃOS PROPORCIONAM PARA VOCÊ COM ALTO TEOR DE FIBRAS E VITAMINA B1, RÁRIS É UMA FONTE NATURAL DE SAÚDE E O PREPARO É IGUALZINHO AO DO ARROZ COMUM. TROQUE PELO MENOS UMA VEZ POR SEMANA SEU ARROZ POR RÁRIS.



Ráris

“ Mangia que te fa bene! ”

Ao contrário do que muitos pensam, os italianos não foram os responsáveis pela invenção da massa. A origem exata permanece um mistério e remete aos primórdios da humanidade, mas não há dúvidas de que na Itália ela encontrou novos sabores e combinações, até então, impensáveis. Ali surgiu o casamento perfeito (e eterno!) entre macarrão e molho de tomate, ou como diriam os italianos, entre a pasta e o pomodoro.

Spaghetti, penne, lasagna, cappelletti... Receitas que começam basicamente com farinha e água e se transformam em pratos com possibilidades quase infinitas de combinações e sabores. Seus formatos e modos de preparo se adaptam aos mais diversos molhos, recheios ou temperos, potencializando o sabor escolhido para acompanhá-las. Por isso não é de estranhar que no Brasil, onde a comunidade italiana se tornou grande influenciadora de gostos e costumes, também haja uma relação de amor intensa com a massa.

A versatilidade que conquistou o mundo é justamente o que você encontrará nesta edição. Receitas simples, sofisticadas, clássicas, inovadoras, assinadas pelos chefs mais conceituados ou aquele velho segredo de família: o melhor do mundo das massas está esperando por você nas próximas páginas.

Esperamos que você aproveite mais esta edição.

Boa leitura!

Equipe Angeloni

Na próxima edição:
O melhor das carnes

Chegou o novo liquidificador
Philips Walita com jarra Duravita

PARECE VIDRO... ATÉ CAIR!

Com Jarra
DURAVITA
Ultrarresistente

tritan™
from eastman

Garantia
5
ANOS
Jarra Duravita*



ULTRARRESISTENTE
Absorve os mais fortes impactos e não estilhaça.



LEVE E TRANSPARENTE
Cristalino como vidro, porém mais leve e seguro.



RESISTENTE A ODORES
Não pega cheiro ou manchas como outras jarras.



QUENTES E GELADOS
Não mancha nem fica rachada.



LÂMINAS DESTACÁVEIS COM UM SIMPLES GIRO
Facilitam a limpeza com segurança.



8 VELOCIDADES + PULSAR
Para triturar até os ingredientes mais duros



MOTOR DE 600W
Potência para todas as receitas



RI2087

GARANTIA
2
ANOS
LIQUIDIFICADOR

PHILIPS
WALITA

*Garantia de 5 anos na jarra mediante cadastro no Clube Philips.

Tubaina

(conjunto)

Sabor de Infância
— DESDE —
1954



Saboreie.
É tão bom quanto
brincar na rua.



COLABORARAM NESTA EDIÇÃO



JEFFERSON RUEDA

O chef trabalhou em alguns dos principais restaurantes de São Paulo e da França. Há quase 3 anos está à frente do Attimo, em que une sua experiência italiana com a raiz caipira. Neste ano, seu restaurante ganhou uma estrela no Guia Michelin Brasil. Nesta edição de massas, ensina o spaghetti de rúcula alla chitarra.



PASQUALE MANCINI

Nascido no interior da Toscana, Pasquale Mancini retornou a São Paulo após trabalhar em nobres endereços de sua região. Em abril de 2012 assumiu a cozinha do Terraço Itália, um dos restaurantes mais tradicionais do país. Aqui ensina a receita exclusiva do tortelloni de galinha d'angola ao molho de damasco.



SILVIA PERCUSSI

O mundo da cozinha, a transformação dos alimentos, as cores e suas combinações fascinam Silvia Percussi desde a infância. Há 27 anos no restaurante da família, a Vinheria Percussi, em São Paulo, ela ensina para a gente a receita de uma pasta fresca e os segredos do fettuccine integral e do spaghetti alla puttanesca.



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
Jéssika Torrezan (MTB 41.394/SP)

EDITORA-EXECUTIVA Cleide Floresta

DIREÇÃO DE ARTE Tiago Passos

CONSULTORIA Marcelo Katsuki

COLABORADORES

Rogério Voltan (fotografia), Camile Comandini (produção) e Simone Dias (assistente de produção), Marcelo Katsuki (texto) e Janaina Resende (produção culinária).

Impressão: Gráfica e Editora Posigraf S.A.
Tiragem: 50.000 exemplares

NOSSAS LOJAS

SANTA CATARINA

ARARANGUÁ – Av. Getulio 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.

BALNEÁRIO RINCÃO – Av. Florianópolis, 235,
Praia do Rincão, CEP 88820-000, Tel. (48) 3468-
1014, Fax. (48) 3468-1014.

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. (48) 3271-7500,
Fax. (48) 3271-7557. Av. Irineu Bornhausen,
5288, Agrônômica, 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.

ITAJAÍ – 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.

LONDRINA – Av. Américo Deolindo Garla, 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.



Confira a versão para tablets da Revista Gastronomia Angeloni

O aplicativo pode ser baixado gratuitamente nas plataformas IOS e Android

ÍNDICE



42



26



30

Encontre no Angeloni

11

Feitos um para o outro

14

Receitas da edição

- Pasta fresca 16
- Molhos clássicos - *sugo e bolonhesa* 18
- Molhos clássicos - *pesto e alfredo* 20
- Spaghetti alla puttanesca 22
- Spaghetti de rúcula alla chitarra 26
- Tortei de abóbora 30
- Pappardelle com ragu de rabada e agrião 32
- Capellini caccio e pepe 34

- Penne ao funghi com tiras de filé 37
- Lasagna verde com ragu de carne e molho branco 38
- Farfalle de ervilha chata com frango 41
- Talharim com frutos do mar 42
- Gnocchi ripieni con ossobuco e gremolata 46
- Salada de penne com atum e tomate-cereja 49
- Fettuccine com abobrinha e mascarpone 50
- Tortelli de cordeiro com molho de trufas 52
- Tortelloni de galinha d'angola ao molho de damasco 54
- Cappelletti in brodo 58

Bela Gil

60

Benecol.

CHEGOU MAIS SAÚDE PARA VOCÊ.
CHEGOU SHEFA BENECOL.®

Os fitoesteróis auxiliam na
redução da absorção de colesterol.
Seu consumo deve estar associado
a uma alimentação equilibrada
e hábitos de vida saudáveis.



A recomendação de consumo é de 1 a 3 porções (200 ml cada) diárias da bebida Shefa produzida com Benecol.®. Cada porção de 200 ml da bebida Shefa produzida com Benecol.® contém 1 grama de fitoesteróis. Os fitoesteróis não fornecem benefícios adicionais quando consumidos acima de 3 gramas por dia. Aviso: esse produto não é adequado para crianças abaixo de 5 anos, gestantes e lactentes. Pessoas com níveis elevados de colesterol devem procurar orientação médica.

Novo Del Valle 100% Suco

EXPERIMENTE



Coca-Cola
Brasil

ENCONTRE NO ANGELONI

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

Para incrementar qualquer receita

Os molhos pesto Filippo Berio são ótimas opções para o preparo de receitas exclusivas. Com manjerição fresco da Ligúria e azeite extravirgem, a versão tradicional é perfeita para temperar pratos à base de carne branca, massa ou mesmo como acompanhamento de pães. A versão com tomates secos e azeite também é ideal para massas, sanduíches e bruschettas. Até uma simples batata assada ganha outro sabor com a adição desse pesto. Experimente!



Três aparelhos em um



Fazer pretzels, donuts e brownies em casa, usando apenas um eletrodoméstico. Isso é possível com o novo **Snack Maker Britânia 3 em 1** porque o aparelho possui três chapas destacáveis e antiaderentes que permitem o preparo dos diferentes snacks. Sua base antiderrapante, a trava de fechamento e a luz indicadora de funcionamento fazem dele um equipamento seguro que, além de prático, é compacto e pode ser guardado na vertical.

Investimento saudável

Não basta buscar os melhores ingredientes e ter aquela receita secreta se, na hora de cozinhar, a panela não ajuda. As **peças Soluzione** fazem a diferença na cozinha porque são produzidas com alumínio forjado, que proporciona um cozimento mais uniforme e rápido, pois o calor é distribuído por toda a superfície da panela. Ela também possui revestimento cerâmico antiaderente, que permite o cozimento sem óleo e sem gordura, resultando em uma alimentação muito mais saudável.





MANGIARE!

*Massas, recheios
e molhos de dar
água na boca*

“
**O segredo da verdadeira
pasta italiana nas suas mãos**

”

Estima-se que existam mais de 300 tipos de massas, e cada um dos formatos esconde uma história e um segredo, como o penne, que é inspirado nas penas usadas para escrever. E, apesar de ninguém conseguir precisar ao certo sua origem, é fato que foi a Itália, com suas técnicas de produção, que popularizou a autêntica pasta mundo afora.

Tanto que a clássica divisão também nasceu no país. Os dois principais grupos são: seca e massa fresca – a primeira, já industrializada; a segunda, geralmente artesanal. Mas é o tipo de farinha que dá um toque especial à receita: de trigo comum ou de grano duro ou sêmola – um tipo de trigo com maior índice proteico que a farinha normal. O grano duro também é considerado a melhor opção para atingir o cozimento al dente, ao estilo dos italianos. Elas ainda podem ser de ovos ou à base de água (consideradas de qualidade inferior). Para Ivan Schiappacasse, do Pastificio Primo, SP, cada uma tem suas especificidades: “A farinha branca é mais elástica, ótima para as massas recheadas. Já o trigo duro tem resistência ao cozimento, sendo ideal para as massas simples, como o spaghetti”, afirma.

FEITOS UM PARA O OUTRO

Considerados coadjuvantes na maioria das vezes, os tipos de massa foram criados especialmente para acompanhar diversos molhos. Saiba quais são os pares perfeitos de várias delas e buon appetito!

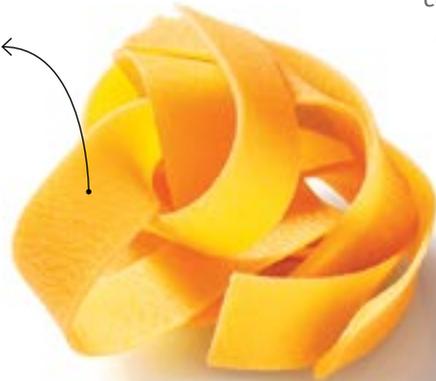
PENNE

Ideal para saladas de legumes e molhos mais cremosos que ficam entre a massa



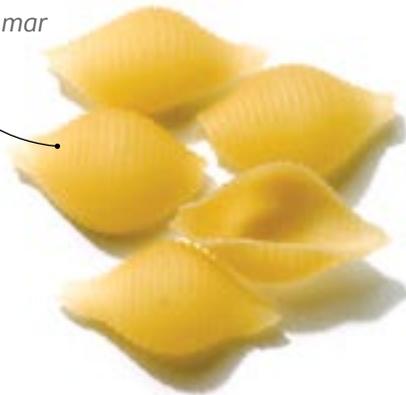
PAPPARDELLE

Mais larga que o fettuccine ou o tagliatelli, é uma massa encorpada que pede molhos densos à base de carne ou de queijo e cogumelos



CONCHIGLIONI

Molhos encorpados, com carne, salmão ou frutos do mar



LINGUINE

O par perfeito dos molhos com uôngole ou à base de nozes



LASAGNA

O clássico molho bolognese é seu par perfeito, mas também vai bem com vegetais e molhos brancos



FETTUCCINE

As pequenas fitas, como se diz em italiano, são mais comuns na versão fresca. As coloridas são à base de legumes. Vai muito bem com ragus e molhos encorpados



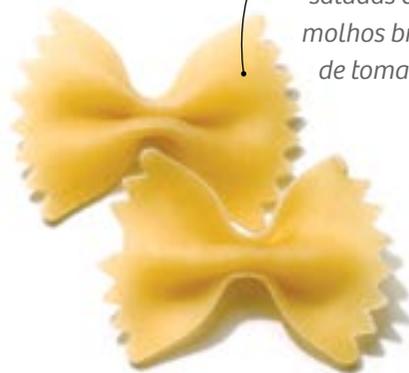
CAPPELETTI

In brodo ou com molhos mais leves



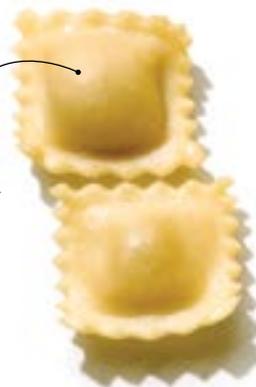
FARFALLE

Vai bem em sopas e saladas e também com molhos brancos e à base de tomate, mais leves



RAVIOLI

Molhos mais leves à base de queijo ou manteiga e sálvia



SPAGHETTI

Bastante versátil e muito popular, vai bem com vários molhos, do mais básico alho e óleo aos com frutos do mar, passando pelo pesto, sugo etc.



FUSILLI

Ideal para saladas e molhos cremosos, pois seu formato ajuda a reter o molho



RUOTE

Molhos à base de queijo



TORTELLI

Molhos de azeite, trufas ou brancos



RIGATONI

Ideal para saladas e molhos densos que ficam entre a massa, principalmente os que têm carnes



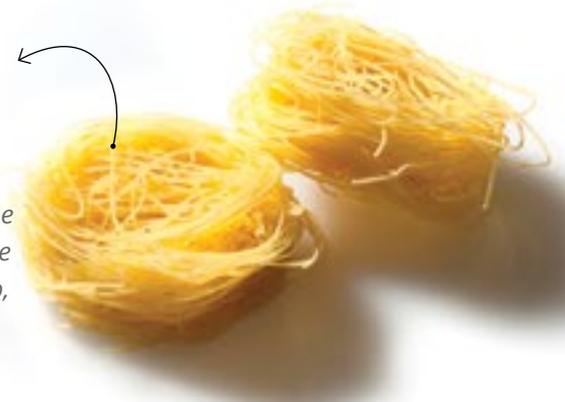
GNOCCHI

Molhos à base de tomate e pesto são os mais tradicionais



CAPELLINI

Por ser bem fininho, aceita molhos leves, como manteiga e sálvia ou tomate com manjeriçã, os com frutos do mar e vai bem em sopas





PASTA FRESCA

Chef Silvia Percussi

MASSA POLIVALENTE

Dicas para conseguir o melhor macarrão para uma massa simples ou recheada

Pasta fresca (porção para 4 pessoas)

Ingredientes

300 g de farinha de trigo

3 ovos

½ colher (café) de sal

1 colher (sopa) de óleo

Preparo

Em uma tigela, disponha a farinha formando um monte. Faça uma cavidade ao centro e coloque o restante dos ingredientes. Bata lentamente com um garfo e comece a trabalhar a massa com as mãos. Quando não grudar mais, forme uma bola e deixe-a descansar por 30 minutos, coberta por um pano úmido.

Massa simples

Depois do descanso, abra pequenos pedaços da massa com o rolo, sempre polvilhando com farinha. Passe os pedaços de massa pelo cilindro da máquina de macarrão mais de uma vez. Também é possível esticar a massa utilizando apenas o rolo até obter uma massa fina. Polvilhe farinha sobre a massa, enrole-a como um caracol e corte com uma faca afiada. Desenrole as fitas, polvilhe com farinha e faça um ninho ou estique para secar.

Massa para rechear

Depois que a massa estiver pronta, o próximo passo é esticá-la. Você pode utilizar um rolo de abrir massa ou a máquina de macarrão. Polvilhe a bancada com farinha e vá abrindo a massa com o rolo, polvilhando farinha na massa para não grudar. A massa não precisa ficar muito fina, o importante é que fique com uma espessura uniforme. Se utilizar a máquina, faça pequenas bolas de massa e vá abrindo aos poucos, polvilhando sempre com farinha. Estique a massa na bancada, corte no formato desejado e recheie.

Dica: Para fechar a massa recheada, pincele as bordas com um pouco de água e feche pressionando as extremidades, isso evita que a massa abra no cozimento.



FEITA EM CASA

Quem não gosta de macarrão? No almoço do domingo ou como aquele prato curinga para uma refeição rápida, ele faz parte da tradição de praticamente todas as famílias. Não à toa, é possível encontrar uma boa massa –fresca ou seca– com facilidade à venda. Mas ter uma receita prática de massa caseira sempre à mão é uma ótima maneira de impressionar. Anote essa receita da chef Silvia Percussi, da Vinheria Percussi, de São Paulo, que pode ser usada como massa simples ou recheada.

PONTO CERTO

Não se preocupe se a massa não ficar muito boa na primeira vez. Muitos fatores influenciam o resultado, como a qualidade da farinha e o manuseio correto. Com a prática, essas etapas vão ficando bem mais fáceis. A dica da chef é tomar cuidado durante o cozimento: “Para cada 100 g de massa, ferva 1 litro de água. E prefira panelas adequadas, como a espagueteira, que possui escorredor. Elas são altas e cozinham a massa por igual”, afirma.



Sugo

Bolognese

MOLHOS CLÁSSICOS
Sugo e Bolognese

COMBINAÇÕES TRADICIONAIS

Molhos clássicos à base de tomate, como sugo e bolognese, são praticamente unanimidade para acompanhar diversos tipos de massa

Sugo

(porção para 500 g de macarrão)

Ingredientes

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 15 tomates italianos maduros cortados ao meio sem semente | 1 colher (chá) de orégano seco |
| 1 cebola pequena | 1 colher (sopa) de açúcar |
| 3 dentes de alho grandes | 1 colher (chá) de sal |
| 1 punhado de folhas de manjeriço frescas | Pimenta-do-reino a gosto |
| | 1 colher (sopa) de óleo |

Preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador e despeje em uma panela. Leve a mistura ao fogo médio e deixe ferver até que toda a espuma da superfície desapareça e o molho engrosse. Ele vai gradualmente reduzindo e ficando mais vermelho. No final, você pode corrigir o sal e acrescentar pimenta.

Bolognese

(porção para 500 g de macarrão)

Ingredientes

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 150 g de bacon picado | Pimenta-do-reino moída na hora a gosto |
| 4 colheres (sopa) de manteiga | 2 xícaras (chá) de leite |
| 1 cebola grande picada | Noz-moscada a gosto |
| 4 cenouras picadas em cubinho | 2 xícaras (chá) de vinho branco seco |
| 6 talos de salsão picados | 2 latas de tomate pelado |
| 1 kg de carne moída | |
| Sal a gosto | |

Preparo

Em uma panela, coloque o bacon e a manteiga, leve ao fogo e espere o bacon derreter um pouco da gordura. Em fogo médio, refogue a cebola no bacon, mexendo até ficar transparente. Adicione a cenoura e o salsão e refogue por 2 minutos, mexendo sem parar. Acrescente a carne moída e misture, deixando a carne bem soltinha. Tempere com sal e pimenta e deixe refogar até cozinhar. Acrescente o leite e mexa até evaporar completamente. Tempere com noz-moscada ralada, adicione o vinho e deixe cozinhar até secar, mexendo sempre. Baixe o fogo da panela com a carne, junte os tomates (com o líquido) e deixe cozinhar por 3 horas, com a tampa entreaberta, mexendo de vez em quando. Sempre que necessário, acrescente um pouco de água quente para que o molho não fique seco.



VOLTA ÀS ORIGENS

“Sugo”, em italiano, significa “molho”. No Brasil, o molho clássico de tomates, de tão fundamental, não precisa de aposto. É só dizer “ao sugo” e todos sabem que estamos falando de molho de tomates. A receita que leva, basicamente, tomate, sal e manjeriço também é conhecida como “pomodoro” -nome do fruto em italiano. Já o molho bolognese tem esse nome por ter sido criado em Bologna, na região Emilia-Romagna. A receita original é bem mais rica e complexa do que muita gente está acostumada. Para garantir que ela não fosse distorcida, uma associação de chefs italianos fez até um manifesto para divulgar o verdadeiro molho bolognese. A receita você confere ao lado.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Tinto Chianti Superiore Poggio Al Casone

Origem: Itália

Cor: vermelho rubi

Aromas: frutas vermelhas com toques de baunilha

Paladar: apresenta bom equilíbrio entre os taninos, acidez e álcool



COMBINAÇÕES TRADICIONAIS

Dois dos molhos mais conhecidos da Itália, pesto e alfredo são referência da gastronomia de duas cidades

Fettuccine all'alfredo (chef Marco Renzetti) (porção para 2 ou 3 pessoas)

Ingredientes

350 g de fettuccine fresco
30 g de manteiga
200 g de queijo grana padano ou parmigiano reggiano (parmesão)

de meia cura ralados na hora
Água do cozimento do macarrão
Sal grosso para temperar a água

Preparo

Encha uma panela com água e leve ao fogo. Para salgá-la, calcule 10 gramas de sal para cada 1 litro. Quando levantar fervura, junte o fettuccine e deixe cozinhar durante 2 minutos. Reserve a água do cozimento. À parte, em uma travessa, coloque a manteiga, $\frac{3}{4}$ do queijo ralado e um pouco da água do cozimento da massa, apenas o suficiente para obter uma pasta cremosa e fluida. Disponha o macarrão por cima do molho obtido e polvilhe o restante do queijo. Misture imediatamente com a ajuda de um garfo e uma colher, fazendo o movimento de baixo para cima. Se a mistura estiver muito espessa, acrescente um pouco mais da água do cozimento. Sirva a seguir.

Pesto

(porção para 300 g de macarrão)

Ingredientes

4 dentes de alho
3 colheres (chá) de pinoli
1 colher (chá) de sal
1 xícara (chá) de manjericão fresco

100 g de queijo pecorino ou de parmesão ralado
 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de azeite
Pimenta-do-reino a gosto

Preparo

Descasque os dentes de alho. Passe pelo espremedor e coloque essa pasta em uma tigela. Acrescente o sal e misture. Reserve. À parte, triture os pinolis no processador ou com um pilão. Acrescente o pinoli triturado à mistura de sal e alho. Pegue as folhas de manjericão lavadas e secas e corte em fatias bem fininhas. Coloque as folhas picadas na tigela com os demais ingredientes e misture. Para finalizar, junte o queijo ralado e o azeite e misture até ficar uma mistura bem homogênea. Tempere com pimenta-do-reino a gosto.



COM AMOR, ALFREDO

Um dos clássicos molhos indissociáveis de sua massa, o fettuccine all'alfredo tem uma história curiosa: no início do século 20, o restauranter Alfredo Di Lelio inventou a receita com queijo parmesão e manteiga para estimular o apetite da mulher, que tinha acabado de dar à luz. O prato fez tanto sucesso que entrou para o cardápio de seu restaurante, Alfredo –que existe até hoje em Roma. Atenção: apesar de ser comum por aqui, a receita original não leva creme de leite.

DO PILÃO PARA A MESA

Pestello, pestare, pesto. As palavras que significam “pilão” e “amassar”, em italiano, deram origem ao pesto, molho que não vai ao fogo. A tradicional receita surgiu em Gênova, onde todos os ingredientes eram amassados em um pilão para formar a pasta que, misturada a azeite e queijo, transforma-se no molho. Anote a dica da chef Silvia Percussi: na hora de servir um molho frio, como este, aqueça a travessa em que ele será servido. Um jeito prático é colocar um pouco da água do cozimento da massa e escorrer depois. Isso evita que o macarrão fique frio. Se preferir –ou não encontrar–, o pinoli pode ser substituído por nozes.

Alfredo

Pesto

MOLHOS CLÁSSICOS

Pesto e Alfredo

INGREDIENTES MARCANTES

A mistura de alcaparra, anchova e pimenta garante uma combinação surpreendente para este prato que remete à Itália do século 18



**SPAGHETTI ALLA
PUTTANESCA**

INTENSIDADE NO PALADAR

Com anchovas e alcaparras, o tradicional spaghetti alla putanesca é uma deliciosa experiência gastronômica

Spaghetti alla puttanesca

(porção para 6 pessoas)

Ingredientes

2 dentes de alho

60 g de alcaparras

120 g de azeitonas

150 ml de azeite

6 filés de anchovas dessalgadas

700 g de tomates pelados

1 colher (chá) de orégano

Salsinha picada a gosto

Pimenta vermelha em pó a gosto

Sal a gosto

600 g de spaghetti

Preparo

Soque o alho e pique grosseiramente as alcaparras e as azeitonas. Refogue esses ingredientes em uma panela com o azeite e as anchovas dessalgadas. Quando as anchovas estiverem dissolvidas, acrescente os tomates e o orégano. Cozinhe com a panela destampada por cerca de 15 minutos. No final do cozimento, junte muita salsinha picada e uma pitada de pimenta. Confire o sal somente no final da preparação. Cozinhe a massa al dente em abundante água salgada de acordo com as instruções da embalagem, escorra bem e tempere com o molho.



© FOODCOLLECTION/LATINSTOCK

COM OU SEM ALHO?

É difícil descobrir a paternidade da receita, mas uma das teorias mais aceitas é que o molho, que leva anchovas, alcaparras e pimenta, entre outros ingredientes, surgiu em Nápoles no fim do século 18. Apesar de a receita original ter alho, o molho sofreu alterações e, dependendo da região da Itália, pode ou não ter o tempero em seu preparo. “No Lazio, a receita leva anchovas em conserva. Não há uma receita única, ela se adapta às diferentes regiões”, afirma a chef Silvia Percussi.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier:

Branco Plaisir

De Merle

Sauvignon Blanc

Origem: África do Sul

Cor: verde límpido

Aromas: cítricos

Paladar: agradável acidez



Encontre no Angeloni

O spaghetti 9 da Garofalo fica ótimo nesta receita



nutrella
Supreme
É MAIS DO QUE HUUMM...
É UAU!
NOVOS SABORES Surpreendentes
EMBALAGEM DUPLA mantém seu pão macio por mais tempo
MIX DE INGREDIENTES Seleccionados para uma alimentação saudável
MAIS PÃO pão especial com mais sabor
GRÃOS 100% INTEGRAIS mais fibras e saúde
nutrella
DESPERTA UM SORRISO em você

WWW.NUTRELLA.COM.BR

FACEBOOK.COM/NUTRELLAOFICIAL



SPAGHETTI DE RÚCULA ALLA CHITARRA

Chef Jefferson Rueda

SABORES VERDES

A massa de rúcula com molho de tomate e vegetais finamente fatiados é o acompanhamento perfeito para um peixe

Spaghetti de rúcula alla chitarra (porção para 4 pessoas)

Ingredientes

Para a massa

- 150 g** de rúcula branqueada
- 10 gemas** (cerca de 250 g)
- 30 g** de rúcula fresca
- 170 g** de farinha de trigo
- 170 g** de farinha durum
- 10 g** de sal

Para a montagem

- 1** miniabobrinha
- 1** miniberinjela
- 1** tomate italiano
- Sal e pimenta-do-reino** a gosto
- Azeite**
- 100 g** de molho de tomate
- 1 porção** de ricota de búfala
- Pão** para acompanhar

Preparando a massa

Branqueie a rúcula mergulhando-a em água quente com sal por 5 segundos, seque-a e resfrie-a imediatamente em água gelada. Em seguida, coloque a rúcula branqueada no liquidificador e bata até triturar. Adicione aos poucos as gemas e a rúcula fresca. Retire a mistura do liquidificador e, então, acrescente as farinhas e o sal, trabalhando a massa com as mãos até que se torne uma mistura homogênea. Em uma superfície polvilhada com farinha, abra a massa com o rolo ou na máquina e corte em tiras. Cozinhe a massa (cerca de 2 minutos em água ferverente) e reserve.

Montagem

Corte os legumes em fatias finas e tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. Em seguida, coloque-os em uma forma, regue com azeite e leve ao forno a 300 °C por 50 minutos. À parte, coloque a massa já cozida em uma panela e junte o molho de tomate e os legumes. Incorpore a ricota de búfala e sirva com uma fatia de pão.



CORES E TEXTURAS

Quando criou este prato, o chef Jefferson Rueda, do restaurante Altimo, de São Paulo, queria explorar os vegetais e seus sabores, tirando partido de suas cores, formas e texturas. O resultado é um prato bastante versátil, que, segundo o chef, acompanha muito bem um peixe. “A rúcula tem um leve amargor que harmoniza bem com pescados.”

NOVAS COMBINAÇÕES

Você também pode utilizar os legumes ou as verduras de sua preferência na massa. É possível substituir a rúcula por beterraba, abóbora, brócolis, cenoura, ou seja, por qualquer legume ou vegetal. “Você vai obter massas coloridas: alaranjadas, vermelhas, esverdeadas”, acrescenta Rueda. Experimente!

Encontre no Angeloni

O fettuccine com espinafre De Cecco é perfeito para esta receita



DICAS

Técnica milenar

Armação retangular de madeira com fios de metal esticados ao centro, a chitarra é uma máquina artesanal capaz de fazer finas fatias de macarrão, todas do mesmo tamanho. A massa é esticada sobre a cama de fios e pressionada com o rolo, e assim as fatias são cortadas. O nome é uma alusão às cordas da guitarra (chitarra).

Truques na massa

Um dos grandes atrativos desse prato é o verde vivo da rúcula na massa. Para que a verdura não oxide quando for para o cilindro, Rueda explica que é preciso escaldá-la em água quente com sal por alguns segundos. “Depois, seque bem as folhas individualmente antes de colocar em outro recipiente com água fria e gelo. Esse procedimento impede a oxidação, reação que deixaria as folhas amareladas e comprometeria o visual da massa.”

Bastam 2 minutos

Essa é uma massa que cozinha muito rápido, por isso é preciso ficar atento ao tempo de cozimento. Por se tratar de uma massa fresca, cerca de 2 minutos são mais que suficientes. Isso vai ajudar a preservar o sabor dos ingredientes, principalmente da rúcula, que pode perder sua potência gustativa em um cozimento longo.



“
A receita explora os legumes
e vegetais em seus sabores
e tira partido de suas cores,
formas e texturas



 **PREPARO: 90 MIN**



“
Um vinho branco, como o espanhol
Nebla Verdejo, harmoniza
perfeitamente com esta receita

REQUINTE VEGETARIANO

Um prato sofisticado não precisa ter, necessariamente, carne entre seus ingredientes. Essa opção do Attimo, restaurante paulistano que recentemente recebeu uma estrela no prestigiado Guia Michelin, é ideal para agradar em um jantar com amigos vegetarianos. Um vinho com acidez equilibrada e bom frescor acompanha muito bem o spaghetti com rúcula, massa que também pode ser servida com um molho mais clássico, como pomodoro ou bechamel.



TORTEI DE ABÓBORA

SOFISTICAÇÃO SEM CARNE

A massa recheada com abóbora é uma ótima opção vegetariana e sofisticada

Tortei de abóbora (porção para 4 pessoas)

Ingredientes

Para a massa

- 1 receita** de massa fresca (ver pág. 17)
- 500 g** de abóbora cabotiá cozida
- 1 dente** de alho
- ½ cebola**
- 30 g** de queijo parmesão
- Sal** a gosto
- Pimenta-do-reino** a gosto
- Noz-moscada** a gosto
- Salsinha** picada a gosto
- ½ xícara** (chá) de farinha de rosca

Para o molho

- 1 dente** de alho
- ½ cebola**
- 1 colher** (chá) de azeite
- 1 lata** de tomate pelado
- Sal e pimenta-do-reino** a gosto
- 1 pitada** de açúcar
- Manjericão** fresco a gosto
- Muçarela** de búfala picada

Preparando a massa

Corte a massa em retângulos e reserve. À parte, prepare o recheio. Pegue a abóbora cozida e amasse, formando um purê. Refogue o alho e a cebola e junte o purê de abóbora e o queijo parmesão. Tempere com sal, pimenta, noz-moscada e salsinha. Em seguida, misture a farinha de rosca para secar, desligue o fogo e deixe esfriar. Pegue os quadrados de massa e coloque uma quantidade satisfatória de recheio em uma metade do retângulo e feche o pastel apertando um garfo nas extremidades para uedar bem. Reserve.

Preparando o molho

Em uma panela, refogue o alho e a cebola no azeite. Em seguida, acrescente o tomate grossamente picado. Tempere com sal, pimenta e uma pitada de açúcar. Reserve.

Montagem

Coloque água para ferver com um fio de óleo e sal. Assim que levantar ferver, coloque os torteis recheados e deixe cozinhar. À parte, esquente o molho e acrescente o manjericão. Desligue o fogo, jogue os pedacinhos de muçarela e misture. Arrume os torteis em uma travessa, cubra com o molho e sirva a seguir.



HARMONIA DE SABORES

Massa recheada é uma delícia, e esse tortei de abóbora de sabor levemente adocicado combina perfeitamente com a acidez e a simplicidade do molho de tomate. Ivan Schiappacasse, do Pastifício Primo, de São Paulo, dá uma dica que vale para esta e para outras receitas: "Se a massa é recheada com ingredientes delicados e perfumados, não adianta colocar um molho cheio de temperos, vai ficar um prato sem identidade." Outro truque é sobre o cozimento. Na hora de retirar a massa, a melhor opção é usar uma peneira ou escumadeira e retirá-la individualmente. Isso evita que ela abra na hora de escorrer.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Branco Yarra Valley
Chardonnay

Origem: Austrália

Cor: amarelo brilhante

Aromas: frutas cítricas

Paladar: ótimo
frescor com final
de boca suave





PAPPARDELLE COM RAGU DE RABADA E AGRIÃO

VALE A ESPERA

Tendência gastronômica, o ragu de rabada tem preparo elaborado, mas que recompensa os que procuram sabores complexos

Pappardelle com ragu de rabada (porção para 4 pessoas)

Rabada

Para a marinada

2 colheres (sopa) de óleo de canola

1 cebola branca picada grosseiramente

900 g de rabada

1 ramo de tomilho

1 ramo de alecrim

1 talo de salsão picado grosseiramente

100 g de cenoura picada grosseiramente

½ alho-poró picado grosseiramente

2 xícaras (chá) de vinho tinto seco

½ xícara (chá) de shoyu

4 xícaras (chá) de água

Finalização da rabada

1 cebola branca picada

2 dentes de alho picados

½ cenoura cozida em cubos

2 tomates sem pele e sem semente

5 colheres (sopa) de azeite extravirgem

Alecrim picado a gosto

Tomilho picado a gosto

Salsa picada a gosto

Sal refinado a gosto

Mix de pimentas a gosto

Para o macarrão

240 g de pappardelle

100 g de manteiga

Sal refinado a gosto

Pimenta-do-reino moída na hora a gosto

½ xícara de broto de agrião

20 g de pinolis tostados

Preparando a rabada

Faça uma marinada: misture todos os ingredientes (exceto a água) e deixe a carne marinando por 10 horas. Coloque tudo em uma panela de pressão, acrescente água e leve ao fogo até a carne estar macia (30 minutos). Resfrie, descarte os legumes e desfie a carne. Reserve. Em outra panela, finalize a rabada: refogue a cebola, o alho, a cenoura, o tomate e a carne desfiada. Tempere com as ervas, o sal e a pimenta. Reserve.

Preparando o macarrão

Cozinhe a massa em uma panela com água fervente com sal. Em seguida, em uma frigideira, derreta a manteiga e adicione o pappardelle cozido. Tempere com sal e pimenta. Finalize com brotos de agrião. Coloque o pappardelle em uma panela e misture a rabada. Na hora de servir, coloque os pinolis tostados por cima.



SABOR ENCORPADO

Se você não é dos maiores fãs de rabada, é bem possível que mude suas convicções ainda neste ano. O guisado feito com a cauda do boi é uma das tendências gastronômicas de 2015 e aparece nos cardápios de diversos restaurantes, das mais variadas cozinhas. O ragu de rabada resulta em um molho denso e encorpado que vale cada segundo de espera. Para acompanhar, o pappardelle, massa de fita larga que “segura” muito bem o molho encorpado, e brotos de agrião, cujo amargor contrasta com o ragu.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier:

Tinto Yarra Valley

Shiraz Reserva

Origem: Austrália

Cor: vermelho intenso

Aromas: notas de pimenta, frutas negras com toques de menta

Paladar: encorpado com taninos redondos



Encontre no Angeloni

O pappardelle com ovos da La Molisana é uma ótima opção de massa





CAPELLINI CACIO E PEPE

QUEIJO E PIMENTA

Apesar da simplicidade dos ingredientes, o segredo do capellini cacio e pepe está no modo de preparo

Capellini cacio e pepe (porção para 2 pessoas)

Ingredientes

500 g de capellini

100 g de manteiga

200 g de queijo pecorino

Pimenta-do-reino a gosto

2 xícaras (chá) de água
do cozimento da massa

Preparo

Como nesta receita o cozimento termina na frigideira, é preciso escorrer a massa 3 minutos antes do indicado na embalagem para al dente. Na hora de escorrer, reserve 2 xícaras de água para usar no molho. Em seguida, coloque ½ xícara da água em uma frigideira grande com a manteiga e espere ferver. Adicione a massa para que termine o cozimento. À parte, misture o queijo e a pimenta e coloque um pouco na frigideira com a massa. Mexa bem. Em seguida, coloque o restante da água, mais queijo e retire do fogo para mexer por alguns segundos. Volte ao fogo, mexendo para formar o creme.



TÉCNICA APURADA

Diz-se entre os especialistas em alta gastronomia que, para um restaurante italiano ser considerado realmente bom, ele tem de apresentar esse prato perfeitamente. É que, apesar de parecer uma receita simples –leva basicamente queijo e pimenta–, o seu preparo exige atenção. Ele não pode ser muito salgado e tem de ter uma leve picância. O molho precisa ficar cremoso para envolver completamente os fios. O resultado é uma massa cremosa e saborosa, perfeita para um jantar a dois.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier:

Branco Guatambu

Luar do Pampa

Origem: Brasil

Cor: amarelo brilhante

Aromas: complexos, com notas de lichia e pêssego

Paladar: bom frescor, com um final de boca suave



Encontre no Angeloni

Você pode substituir o capellini pelo spaghettini De Cecco n° 11



Seu corte favorito
com um toque especial.



Grill & Chef



- Congelados um a um • Temperados com Ervas Finas
- Embalagens com fechamento ZIP



EXPERIMENTE
A qualidade vai te

SURPREENDER.



PENNE AO FUNGHI COM TIRAS DE FILÉ

PAIXÃO POR COGUMELOS

Com aromas intensos e sabor único, esta receita une duas paixões dos italianos: funghi e macarrão

Penne ao funghi com filé mignon (porção para 4 pessoas)

Ingredientes

100 g de funghi secchi	1 xícara (chá) de vinho branco seco
2 xícaras de água morna	1 tablete de caldo de carne
2 colheres (sopa) de manteiga	500 ml de creme de leite fresco
100 g de bacon picado	Sal e pimenta-do-reino a gosto
3 colheres (sopa) de cebola ralada	1 pacote de penne
300 g de filé mignon em tiras	

Preparo

Comece pelo funghi, deixando-o de molho na água morna por 2 horas. Pique, reserve o funghi e separe 1 xícara da água do funghi para o cozimento. Em uma frigideira, derreta a manteiga e frite o bacon e a cebola. Junte a carne e refogue. Quando estiverem dourados, adicione o funghi e frite bem. Adicione o vinho e deixe evaporar. Acrescente a água do funghi, o caldo de carne e deixe o molho reduzir um pouco em fogo médio. Deixe amornar e adicione o creme de leite, o sal e a pimenta. Cozinhe o macarrão. Adicione o molho e sirva.

CLÁSSICO CREMOSO

Assim como as trufas, os cogumelos são uma verdadeira obsessão na Itália e estão bastante presentes na culinária do país. O penne ao funghi é um clássico que ganha mais sabor – e sustância – com as tiras de filé mignon. Um prato de aromas intensos que deve ser preparado com calma, acompanhado de um bom vinho Barolo.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier:

Tinto Barolo Reserva
Costa Di Bussia

Origem: Itália

Cor: vermelho grená

Aromas: intensos,
com notas balsâmicas

Paladar: elegante,
com taninos finos
e grande final de boca



Encontre no Angeloni

O penne De Cecco
é ideal para acompanhar
esse molho





LASAGNA VERDE COM RAGU DE CARNE E MOLHO BRANCO

UM TOQUE ESPECIAL

A tradicional lasagna ganha um toque gourmet com a massa verde e o recheio de ragu

Lasagna verde com ragu de carne e molho branco (porção para 6 pessoas)

Ingredientes

Para o molho branco

100 g de manteiga
100 g de farinha
1 l de leite
Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto

Para o ragu

50 g de pancetta
(ou barriga de porco)
50 g de bacon
50 g de linguiça toscana magra
50 g de lombo
de porco sem gordura

1 kg de carne de alcatra
ou coxão mole limpos
e sem gordura

2 conchas de
molho de tomate

1 cebola grande

2 talos de salsão
com folha

2 cenouras médias

300 g de queijo
grana padano

20 folhas de massa para
lasagna pré-cozida

Preparando o molho branco

Derreta a manteiga e doure a farinha em fogo baixo. Junte o leite em fio para não formar grumos, mexendo sempre até obter um creme homogêneo. Acrescente os temperos e reserve.

Preparando o ragu

Pique muito bem a pancetta e derreta no fogo para fazer o refogado. Pique o bacon, a linguiça e o lombo e junte ao refogado. Junte a carne bem picada e refogue em fogo baixo mexendo bem. Acrescente o molho de tomate e os legumes picados e cozinhe por mais 15 minutos. Reserve.

Montagem

Unte uma assadeira ou refratário alto, distribuindo as tiras de massa de modo a cobrir o fundo sem que os pedaços de sobreponham. Alterne em camadas a massa, o ragu, o molho branco e o queijo grana padano, espalhando uniformemente. A última camada deve ser de queijo. Asse por 20 minutos em forno de 160 °C a 180 °C, coberto com papel-alumínio. Retire o papel-alumínio e deixe no forno por 10 minutos para gratinar. Sirva a seguir.



TRADIÇÃO REVISITADA

Um dos pratos italianos mais populares em todo mundo, é difícil saber ao certo a origem da lasagna ou mesmo sua receita original. Aqui, a conhecida versão com dois molhos ganhou um toque especial ao ter um ragu de carnes em vez do molho bolognese. A mistura de carnes de boi e de porco traz um sabor que, com certeza, faz a diferença.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier:

Tinto Antu Ninquen Syrah

Origem: Chile

Cor: vermelho purpura

Aromas: frutas negras
como ameixa e toques
de especiarias

Paladar: encorpado,
com taninos presentes
mas macios



Encontre no Angeloni

Você pode optar pela massa tradicional em vez da verde, como esta da Agnesi





TODA MASSA TEM UM SEGREDINHO. E A GENTE RESOLVEU CONTAR.

À espagueteira Tramontina tem fundo triplo, design moderno e tampa com escorredor. Tudo para você fazer bonito nas melhores receitas.

TRAMONTINA

O prazer de fazer bonito.



FARFALLE DE ERVILHA CHATA

LEVE E SABOROSO

O farfalle combina perfeitamente com um molho branco leve, como este de frango e ervilha chata

Farfalle de ervilha chata com frango (porção para 2 pessoas)

Ingredientes

- | | |
|--|---|
| Sal a gosto | ½ peito de frango cozido e cortado em cubinhos |
| 250 g de farfalle | 3 colheres (sopa) de salsa picada |
| 250 g de ervilha chata em pedaços grandes | ½ xícara (chá) de leite |
| 120 g de queijo fresco em pedaços | Sal e pimenta a gosto |

Preparo

Em uma panela grande, coloque 3 litros de água, tampe, leve ao fogo alto e deixe ferver. Coloque o sal e o macarrão e cozinhe de acordo com o recomendado na embalagem para al dente. Escorra e reserve. À parte, cozinhe a ervilha em água e sal até ficar al dente também. Escorra. Em um panela, coloque a ervilha e adicione o queijo, o frango, o leite e a salsa. Tempere com sal e pimenta a gosto e cozinhe até levantar fervura. Junte o macarrão e misture. Sirva a seguir.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier:

*Branco Roero Arneis
Docg San Silvestro*

Origem: Itália

Cor: amarelo claro

Aromas: superaromático, com notas de frutas cítricas e camomila

Paladar: boa acidez e frescor



Encontre no Angeloni

O farfalle De Cecco fica ótimo nesta receita



PERFEITO PARA IMPRESSIONAR

Com ingredientes sofisticados e preparo descomplicado, o talharim com frutos do mar é uma opção deliciosa que agrada em cheio



**TALHARIM COM
FRUTOS DO MAR**

ATENÇÃO AOS DETALHES

Frutos do mar e massa são sempre uma ótima combinação; o segredo está na escolha dos ingredientes

Talharim com frutos do mar (porção para 2 pessoas)

Ingredientes

- 80 g de polvo cozido e fatiado
- 80 g de mariscos sem casca
- 80 g de camarão (cerca de 15 unidades médias)
- 80 g de lulas cortadas em anéis
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 50 ml de azeite extravirgem
- 3 dentes de alho laminados
- 100 ml de vinho branco seco
- 100 g de tomates cortados em cubos
- 300 ml de molho ao sugo
- 500 g de talharim cozido al dente de acordo com a embalagem

Preparo

Tempere os frutos do mar com sal e pimenta a gosto e reserve. Em uma panela, aqueça o azeite e o alho e deixe fritar sem dourar. Adicione todos os frutos do mar na panela e mexa um pouco. Em seguida, adicione o vinho branco e deixe cozinhar durante 2 minutos. Acrescente o tomate fresco e o molho ao sugo, deixando cozinhar por mais 3 minutos. Para finalizar, junte a massa previamente cozida, acerte o tempero e sirva.



ESCOLHAS CERTEIRAS

Se tem uma receita que desmistifica a máxima de que comidas sofisticadas são de difícil preparo, esta é o talharim com frutos do mar. Com sabor e aroma marcantes, é um prato que surpreende, justamente por trazer o melhor de cada ingrediente. O segredo está na escolha dos alimentos e no cuidado no preparo. É preciso grelhar com cuidado e não exagerar no tempero para não anular os sabores. “Dedicação e atenção aos pequenos detalhes são o que fazem a diferença no resultado final de uma massa”, afirma o chef Stefano Bruzzone, do restaurante Stefano, em São Roque (SP).

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier:

Branco Windy Peak
Origem: Austrália
Cor: verde brilhante e límpido
Aromas: cítricos, com notas florais
Paladar: ótima acidez e frescor



Encontre no Angeloni

O spaghetti Gentile é uma forma de trazer novos sabores a sua receita



EMBAIXO DESTA CASA DESCANSA 135 ANOS DE NOSSA HISTÓRIA



TARAPACÁ, UMA DAS VINÍCOLAS MAIS IMPORTANTES DO CHILE, FOI FUNDADA EM 1874 NO VALE DO MAIPO. COM UM FORTE COMPROMISSO COM A QUALIDADE E CONSISTÊNCIA. COM MARCAS RECONHECIDAS COMO A GRAN RESERVA, GRAN TARAPACÁ E LEÓN DE TARAPACÁ. É UM DOS PRINCIPAIS REPRESENTANTES DAS VINÍCOLAS DO NOVO MUNDO. ESSE COMPROMISSO É LEVADO A CABO APROVEITANDO O MELHOR DAS DIFERENTES REGIÕES E SUB-REGIÕES VITIVINÍCOLAS DO CHILE.



VINA
TARAPACÁ
DESDE 1874





GNOCCHI RIPIENI CON OSSOBUCCO E GREMOLATA

Fasano

EM HARMONIA

Uma massa com recheio de ossobuco –toda a tradição italiana em um prato de sabor surpreendente

Gnocchi ripieni con ossobuco e gremolata (porção para 2 pessoas)

Ingredientes

Para o recheio

1 kg de ossobuco
5 g de alho
40 g de alho-poró
50 g de salsão
100 g de cebola
100 g de cenoura
1 pitada de tomilho
1 pitada de alecrim
1 l de vinho branco
Sal e pimenta a gosto

Para o gnocchi

300 g de purê de batata
100 g de farinha de trigo
30 g de parmesão
100 ml de azeite

Preparando o recheio

Sele o ossobuco em uma panela e coloque em uma assadeira. Adicione alho, alho-poró, salsão, cebola, cenoura, tomilho, alecrim, vinho branco e sal e pimenta a gosto. Deixe marinar por 24 horas. Em seguida, cubra o ossobuco com água e asse por 4 horas a 180 °C. Retire o ossobuco e os legumes da forma e bata no processador (ou liquidificador) até formar uma pasta. Reserve. À parte, retire o caldo da forma, transfira para uma panela e mexa até engrossar. Reserve.

Preparando o gnocchi

Misture o purê de batata com a farinha, o parmesão e o sal. Amasse até não grudar na mão –esse é o ponto. Abra a massa e recheie com o ossobuco triturado. Cozinhe os gnocchis por 2 a 3 minutos em água fervente e sirva com o caldo do assado por cima.



TÉCNICA APURADA

O recheio desta receita é um clássico –o ossobuco é uma carne muito utilizada em pratos tradicionais na Itália. E, como o tempo de forno é longo, o assado pode render pouco caldo. Se isso acontecer, a dica é incrementá-lo adicionando vinho na assadeira e levando à boca do fogão para raspar os resíduos do assado, ricos em sabor. Este gnocchi também pode ser servido com molho de tomates frescos.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier:

*Tinto Brunello Di Montalcino
Riserva Millecento*

Origem: Itália

Cor: vermelho rubi

Aromas: complexos, com notas de cerejas e especiarias

Paladar: elegante, com taninos presentes e refinados



Encontre no Angeloni

O gnocchi de batata De Cecco pode ser servido com este caldo





O SABOR DE KNORR COM
25% MENOS SÓDIO



CALDOS DE CARNE E LEGUMES: 25% MENOS SÓDIO;
CALDO DE GALINHA: 30% MENOS SÓDIO.



**SALADA DE PENNE
COM ATUM E
TOMATE-CEREJA**

SALADA INCREMENTADA

Uma receita simples que ganha um charme especial com o penne; massa ideal para ser consumida fria

Salada de penne com atum e tomate-cereja
(porção para 2 pessoas)

Ingredientes

- 150 g** de penne
- Sal** a gosto
- ½ xícara** (chá) de tomate-cereja
- 1 colher** (sopa) de cebola picadinha
- 2 colheres** (sopa) de azeite extravirgem
- 100 g** de azeitonas pretas
- Orégano** a gosto
- 1 lata** de atum em pedaços
- Pimenta-do-reino** a gosto
- Folhas de manjeriço** para decorar

Preparo

Cozinhe o macarrão conforme a embalagem em água com sal, escorra e reserve. Lave os tomates e corte-os ao meio. Coloque em uma tigela e acrescente a cebola, o azeite, as azeitonas e o orégano. Misture bem. Amasse o atum levemente com um garfo e acrescente à mistura de tomates. Salpique com sal e pimenta e reserve. Escorra a massa bem al dente e despeje quente sobre o molho de atum. Misture bem, regando com um fio de azeite. Polvilhe um pouco de orégano por cima e use folhas de manjeriço para decorar. Sirva fria.

VERSATILIDADE

Esta salada é uma ótima opção de prato rápido e saudável, que, ao mesmo tempo, tem uma combinação de sabores e texturas, que mistura o atum à azeitona e ao tomate-cereja. Uma mistura perfeita para uma massa curta, como o penne, porque os ingredientes se misturam e preenchem os espaços. Rigatoni, farfalle, fusilli ou orecchiette também combinam muito bem com a receita. Massas mais longas, com mais de 10 cm, podem acabar no fundo do prato.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Prosecco Fili Extra Dry
Origem: Itália
Cor: verde, com borbulhas pequenas e constantes
Aromas: delicados, com notas de flores e pêssego
Paladar: espuma elegante, com ótimo frescor





FETTUCCHINE INTEGRAL COM ABOBRINHA

Chef Silvia Percussi

OPÇÃO SAUDÁVEL

A massa integral se junta à abobrinha e ao mascarpone em uma receita que confere crocância e maciez ao prato

Fettuccine com abobrinha e mascarpone (porção para 4 pessoas)

Ingredientes

Para a massa

300 g de farinha de trigo integral

3 ovos inteiros

Sal a gosto

Farinha branca para dar o ponto

Para o molho

300 g de miniabobrinhas fatiadas

1 colher (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de mascarpone

2 colheres (sopa)

de parmesão ralado

½ xícara (chá) de creme

de leite fresco

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Cebolinha francesa a gosto

Preparando a massa

Em uma superfície limpa e lisa, disponha a farinha com um buraco ao centro. Nele, coloque os ovos e uma pitada de sal. Misture os ovos antes de começar a trabalhar a massa. Trabalhe a massa com as mãos até ficar homogênea. Deixe descansar durante 30 minutos, coberta, em temperatura ambiente. Em seguida, polvilhe a bancada com a farinha branca e abra a massa com um rolo, afinando-a cada vez mais. Deixe descansar durante 5 minutos e passe o cortador. Coloque sobre uma peneira para secar.

Montagem

Cozinhe a massa em abundante água fervente, com sal, até que fique al dente, e escorra. À parte, em uma frigideira antiaderente, refogue as abobrinhas na manteiga, deixe-as ficarem firmes. Acrescente o mascarpone, o parmesão e o creme de leite, tempere com sal e pimenta e sirva sobre a massa. Finalize com a cebolinha picada na hora de servir.



TOQUE ADOCICADO

Além de ser mais rica nutricionalmente, a farinha integral traz uma textura mais firme à massa – o que casa muito bem com a maciez das fatias de abobrinha. Já o mascarpone enriquece a receita o com seu toque quase adocicado, além de conferir cremosidade. Um prato leve, mas com personalidade marcante. E uma ótima opção para acompanhar carnes brancas e vermelhas.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier:

Branco Ruhlmann

Riesling Grand Cru

Origem: França

Cor: amarelo ouro e brilhante

Aromas: notas cítricas e minerais

Paladar: incrível frescor, macio e final de boca prolongado



Encontre no Angeloni

O spaghetti integral da Garofalo é uma ótima opção para esta receita





TORTELLI COM MOLHO DE TRUFAS

Chef Renato Carioni

AROMAS INTENSOS

A carne de cordeiro associada ao azeite trufado dá um toque especial à receita

Tortelli de cordeiro com molho de trufas (porção para 2 pessoas)

Ingredientes

Óleo

1 paleta de cordeiro

1 cenoura

1 alho-poró

1 cebola

2 copos de vinho tinto

2 conchas de caldo de frango

1 receita de massa fresca (pág. 17)

½ xícara de azeite de trufas

ou purê de trufas

Pimenta-do-reino e **sal** a gosto

Preparo

Em uma panela de pressão, coloque óleo e sele o cordeiro. Retire da panela. Pique os legumes e refogue na mesma panela. Volte a carne para a panela, junte o vinho, o caldo de frango e cozinhe por 45 minutos. Peneire o caldo e reserve. Desfie a carne. Abra a massa, corte pequenos cilindros, recheie, feche e cozinhe. À parte, apure o caldo com purê de trufas ou azeite trufado. Finalize o tortelli no molho e sirva a seguir.



TOQUE ESPECIAL

Em uma receita de sabores marcantes, com carne de cordeiro e azeite trufado, o resultado é um aroma exclusivo, que chega a lembrar funghi ou até nozes, dependendo da trufa. Para completar, a base do molho é o vinho, o que o torna ainda mais especial. “Por isso, é preciso usar um produto de qualidade. Um vinho ruim pode comprometer o sabor”, afirma o chef Renato Carioni, do restaurante Così, de São Paulo, que assina a receita. Outra dica é rechear e fechar os tortellis no momento de cozinhar. Ele tem uma massa grossa que, se secar, vai dificultar o cozimento uniforme.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Tinto Barolo Luigi

Arnulfo Annate

Origem: Itália

Cor: vermelho claro

Aromas: especiarias, cacau e notas de violeta

Paladar: apresenta taninos poderosos e equilibrados





TORTELLONI DE GALINHA D'ANGOLA AO MOLHO DE DAMASCO

Chef Pasquale Mancini

COMBINAÇÃO PERFEITA

O molho adocicado promove um equilíbrio com a carne de sabor forte, e o resultado surpreende

Tortelloni ao molho de damasco (porção para 2 pessoas)

Ingredientes

Para a massa

350 g de semolina	cozida e desfiada
150 g de farinha de trigo	150 g de tomate sem pele e picado
2 ovos	1 colher (sopa) de manteiga
6 gemas	½ xícara (chá) de vinho branco
	Sal e pimenta a gosto

Para o recheio

1 colher (sopa) de azeite	Para o molho
½ cebola	250 g de damasco
1 dente de alho	200 ml de caldo de legumes
300 g de galinha d'angola	Sal e pimenta a gosto

Preparando a massa

Bata os três primeiros ingredientes e acrescente as gemas. Misture bem, trabalhando a massa, e reserve.

Preparando o recheio

Aqueça o azeite, doure a cebola e o alho. Acrescente a galinha d'angola desfiada e o tomate picado e refogue. Adicione a manteiga, o vinho e tempere com sal e pimenta a gosto. Deixe cozinhar por 25 minutos em fogo baixo. Abra a massa, corte os tortellonis e recheie. Reserve.

Preparando o molho

Cozinhe os damascos com o caldo de legumes até que fiquem macios. Tempere com sal e pimenta a gosto e bata até virar um creme.

Montagem

Cozinhe os tortellonis com bastante água fervente por um período de 15 a 20 minutos. Escorra e adicione o molho imediatamente para que a massa absorva um pouco do seu sabor. Sirva a seguir.



SURPREENDA O PALADAR

As massas recheadas sempre fazem bonito no almoço de domingo. Esta receita do chef Pasquale Mancini, do Terraço Itália, SP, vai surpreender os paladares mais exigentes. A carne de sabor forte e o molho denso, adocicado, são ideais para os dias mais frios, embora possa ser servido também em outras estações, com molhos mais leves.

TROQUE O DAMASCO

Para quem não gosta de molhos levemente adocicados, como o de damasco, o chef sugere substituir pelo tradicional sugo. "O molho de tomate é um clássico para combinação com massas, e a acidez do tomate combina perfeitamente com o recheio da galinha d'angola", afirma Mancini.

DICAS

Acerte a quantidade

Para recheiar os tortellonis, utilize uma quantidade de recheio que não dificulte o seu fechamento. O ideal é sempre colocar uma porção pequena, aproximadamente 20 gramas de recheio. Para facilitar o fechamento da massa, pincele um pouco de água nas bordas, caso ela não esteja fechando apenas com a pressão dos dedos.

Escolha o trigo

A massa deve ser feita com uma mistura de semolina com farinha de trigo, pois essa combinação resulta em uma massa fácil de ser trabalhada, com alto teor de glúten proveniente da semolina. Além de ficar com uma coloração amarelada, mais bonita.

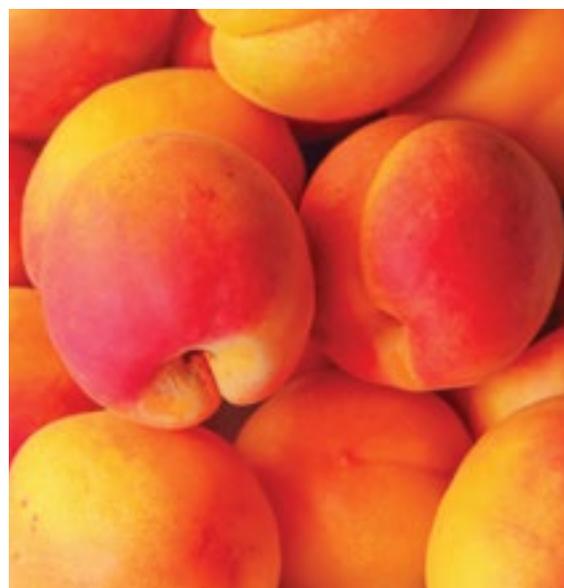
Para o recheio

O molho de damasco não deve ficar ralo. Ele precisa ter uma textura cremosa para aderir bem à massa do tortelloni, pois seu aroma exótico deve ser combinado com o sabor do recheio.

“
Acrescente um pouco de semolina na massa para que ela fique mais fácil de ser trabalhada
”



“
Um vinho branco suave e com acidez agradável, como o francês Ruhlmann Gewürztraminer Grand Cru, é perfeito para acompanhar esta receita
”



 **PREPARO: 90 MIN**



SEGREDO É O COZIMENTO

Para obter o melhor resultado no cozimento do tortelloni, coloque bastante água para ferver e cozinhe a massa por um período de 15 a 20 minutos. Na hora de retirar da água, prefira uma peneira ou uma escumadeira, pois o escorredor tradicional pode fazer com que a massa abra. Tire, com cuidado, um ou dois de cada vez. Adicione o molho imediatamente para que a massa absorva um pouco do seu sabor. O tortelloni tem uma massa mais grossa, por isso requer um tempo maior de cozimento.



CAPPELLETTI IN BRODO COM SHITAKE

Chef Claude Troisgros

CALDO PICANTE

A clássica versão italiana ganha novos sabores com um toque de gengibre no recheio

Cappelletti in brodo (porção para 6 pessoas)

Ingredientes

Para o porco

- 8 dentes** de alho (picado)
- 4 colheres** (sopa) de gengibre ralado
- Sal** a gosto
- Pimenta preta** do moinho a gosto
- Louro** a gosto
- 400 ml** de vinho branco seco
- 2 kg** de pernil de porco

Para o recheio

- 1 kg** de carne de frango desfiada
- 1 kg** de carne de porco desfiada (com molho de cozimento)
- 1 pires** com queijo parmesão ralado
- 1 pires** de ricota defumada
- Salsa** picada a gosto
- Casca de limão** siciliano (ralada)
- Noz-moscada** e **pimenta** a gosto
- Canela** e **sal** a gosto

Para o cappelletti

- 500 g** de farinha de trigo
- Noz-moscada**
- Casca de limão** siciliano ralado
- Pimenta-do-reino** preta a gosto
- 5 ovos** ligeiramente batidos

Para o brodo (caldo)

- 1 cebola** (em cubos)
- 2 tomates** (em cubos)
- 1 cenoura** (em cubos grandes)
- 1 talo** de aipo (em cubos)
- 1 bouquet** garni com cebolinha
- Noz-moscada**
- Sal** a gosto
- 1 kg** de shitakes pequenos
- 1 frango** caipira cortado em pedaços
- Salsa** picada a gosto
- Azeite trufado** a gosto

Preparando o cappelletti

Comece pela carne de porco: misture todos ingredientes e deixe o pernil marinar por 12 horas na geladeira. Depois, leve ao forno (170 °C) por 4h30, molhando sempre. Deixe esfriar, desfie e reserve. Em seguida, prepare o recheio: bata o frango e a carne de porco no processador. Misture com o restante dos ingredientes e reserve. Prepare a massa: misture os ingredientes com as mãos até ficar homogêneo. Abra a massa até que ela fique fina. Corte a massa com círculos para cappelletti, recheie e faça como um pastel, dobrando a massa no final. Reserve.

Preparando o brodo

Ferva a água em uma panela e acrescente os legumes e os temperos. Coloque o frango e cozinhe por 40 minutos. Retire o frango, espere esfriar e desfie. Peneire o caldo e reduza. Reserve. Fatie os shitakes e coloque no sal por 10 minutos. Lave e reserve. Cozinhe os cappellettis al dente no brodo. Disponha os shitakes no prato fundo e coloque os cappellettis, acrescentando salsa picada por cima. Regue com azeite de trufa e sirva o caldo sobre os cappellettis. • *Receita da família Mosci, do programa Que Marrauilha!*



SABORES MARCANTES

Clássico da Bologna, o cappelletti in brodo (em caldo) é um dos patrimônios gastronômicos da Itália e tem sua origem no século 13 ou 14. Popular no mundo todo, foi ganhando novos molhos e sabores ao longo dos anos. Nesta receita do chef Claude Troisgros, o shitake, além de aromatizar e enriquecer o sabor do caldo de frango, é o grande diferencial do prato.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Tinto Barbaresco San Silvestro Magno

Origem: Itália

Cor: vermelho brilhante

Aromas: especiarias com notas balsâmicas

Paladar: ótima estrutura com taninos redondos



Encontre no Angeloni

O agnolini La Nonna Artigianale é uma ótima opção para esta receita





GNOCCHI DE INHAME AO PESTO

Bela Gil

Por

BELA GIL

Gnocchi de inhame ao pesto (porção para 4 pessoas)

Ingredientes

Para o gnocchi

250 g de inhame (2 grandes)
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
½ colher (chá) de sal marinho
½ xícara (chá) e 1 colher (sopa)
de farinha de arroz

Para o molho

1 maço de manjeriço
½ maço de salsinha
1 dente de alho
½ xícara (chá) de nozes
½ xícara (chá) de azeite de oliva
½ colher (chá) de sal marinho

Preparando o gnocchi

Preaqueça o forno a 200 °C. Faça furos com um garfo ou faça no inhame e coloque-o em uma assadeira. Leve ao fogo e deixe assar por 1 hora. Retire do forno, descasque o inhame, coloque em uma bacia com azeite e sal e amasse bem. Em seguida, adicione a farinha de arroz aos poucos até formar uma massa consistente. Separe a massa em pequenas porções e enrole em forma de gnocchi. Coloque uma panela no fogo com água, sal e um fio de azeite e deixe ferver. Assim que levantar fervura, coloque o gnocchi aos poucos. Assim que as bolinhas de gnocchi emergirem, retire da água. Reserve.

Preparando o molho

Coloque as folhas, o alho, as nozes e o sal no processador e triture bem. A seguir, acrescente o azeite aos poucos, sempre batendo, até virar uma pasta.

Montagem

Em uma frigideira, aqueça o molho pesto com um pouco de água. Adicione o gnocchi e misture bem. Sirva a seguir.



DELÍCIA DESINTOXICANTE!

O brasileiro adora comer massa, acho que por causa da grande influência italiana que tivemos. É difícil conhecer alguém que não goste de pão ou macarrão. E, quando falamos desse tipo de comida, estamos falando indiretamente do trigo. O trigo é um grão especial que, entre outros, faz parte da base da alimentação mundial. Porém, o trigo que comemos atualmente foi modificado ao longo dos anos para dar mais elasticidade, leveza e força aos seus produtos, como pães, massas e biscoitos. Além de melhor satisfazer a demanda comercial pelo grão. Esse processo o tornou intolerável para parte da população que, quando o ingere, pode sentir desconfortos que variam de uma enxaqueca e irritação até problemas gastrointestinais. É para essas pessoas e todos os curiosos de plantão que eu dedico esta receita de gnocchi sem farinha de trigo. No seu lugar, vamos usar o inhame, um ingrediente curinga da cozinha que, por causa da sua textura, depois de cozido, ajuda a dar liga nas receitas. O inhame é um alimento altamente benéfico para a saúde, com grande poder desintoxicante, pois ajuda a eliminar as impurezas e as toxinas do sangue. Boa saúde e bom apetite!

** Bela Gil é apresentadora e chef de cozinha natural e está com o Angeloni na revista Gastronomia para trazer sempre novas receitas saudáveis e saborosas.*

Experimente as
pizzas e lasanhas Seara.

A qualidade vai te

SURPREENDER.



SEARA

É tudo de bom.



DESDE 1912

La Campagnola



Uma marca reconhecida com mais de cem anos de história na Argentina oferece uma ótima seleção de produtos de alta qualidade no Brasil. Matérias primas cuidadosamente escolhidas asseguram a frescura dos productos sua mesa.