

Gastronomia

ANGELONI

ANO 4 | Nº22 | NOV/DEZ 2015

VERSATILIDADE QUE ENCANTA

Do trivial ao sofisticado,
as receitas e os segredos
de preparo dos mais
diversos tipos de ave

BELA GIL

Ensina uma
deliciosa
coxinha

**AVES
TODO SABOR**

LANÇAMENTO



Garantia de um Peru Suculento e Saboroso.



Peru Temperado com Molho Especial.

Inovação e valor para a categoria.

Molho prático: basta aquecer.

Pronto para servir.



Natal Sadia. Sempre diferente. Sempre deliciosamente igual.



NOVAS EMBALAGENS



TEM NOVIDADE NA PERDIGÃO

A linha de suínos está de volta para atender todos os consumidores

Novas embalagens

A linha comemorativos Perdigão está de cara nova!



+ credibilidade e confiança
+ carinho, família e cuidado

Maior competitividade e menor desembolso!

Defumado naturalmente

“ As estrelas das festas ”

Para celebrar o fim de mais um ano, a revista **Gastronomia** traz uma edição especial dedicada às aves—as grandes estrelas do Natal! Afinal, uma ceia não fica completa sem um peru, um chéster ou mesmo um tradicional marreco recheado.

Receitas saborosas e sofisticadas, muitas dicas e truques vão ajudá-lo a deixar sua celebração ainda mais inesquecível. E quem quiser inovar pode levar deliciosas codornas à mesa natalina!

Saudáveis e versáteis, as aves desempenham diversos papéis na culinária, sempre com excelência. Das receitas mais práticas, comfort food, às mais sofisticadas da alta gastronomia, de um trivial peito de frango às carnes de perdiz, elas são garantia de agradar aos mais diversos paladares.

Além das aves inteiras, também trazemos receitas de peito, coxa, asas... cada corte tem características próprias que, dependendo da receita, fica melhor assado, frito ou ensopado. Uma simples asinha de frango ganha mais sabor com um molho agridoce, ou na versão barbecue, por exemplo. Já a codorna, carne sofisticada, encanta os paladares com ingredientes igualmente nobres, como o foie gras—o patê de fígado de ganso.

Não importa qual sua ave escolhida, desejamos que suas festas sejam de muito amor e alegria.

Um bom Natal e muita paz e saúde para 2016!

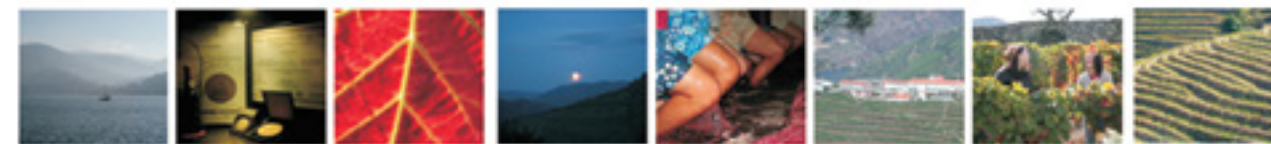
Equipe Angeloni



© STOCKFOOD / SCHERER, JIM

Curta as melhores promoções. Comente dicas e receitas. Compartilhe momentos.

Siga
@REDEANGELONI
no Instagram.



4 gerações a produzir Vinho do Porto e Douro
Terra Vinhos, Tradição e Família
desde 1864



www.qtastaeufemia.com

DROP

NOVA NESCAFÉ® DOLCE GUSTO®

TOQUE PARA CRIAR A ARTE MODERNA DO CAFÉ



DESIGN
Inspirado na sua
bebida favorita,
o café. Pensado
para o seu estilo
de vida.



TOUCH
A mais alta
tecnologia, agora
na sua máquina
multibebidas.



SABOR
Sistema de alta pressão
para bebidas quentes e frias
deliciosamente perfeitas.



COLABORARAM NESTA EDIÇÃO



ALAIN POLETTTO

O chef consultor em gastronomia cresceu no hotel-restaurante de sua família na cidade de Thonon-les-Bains. Foi professor-titular de gastronomia na Escola Hoteleira da cidade, uma das mais conceituadas da França, durante 21 anos. Em São Paulo desde 2002, é sócio do restaurante Bistrot de Paris. São dele as receitas do magret e do confit de pato.



FÁBIO VIEIRA

Com formação superior em gastronomia e comunicação, é chef de cozinha e sócio-proprietário do restaurante Micaela, em São Paulo, onde mescla histórias de sua família espanhola com sua paixão por ingredientes e técnicas da cozinha brasileira. Aqui, ele assina a receita da galinha caipira com arroz.



HEIKO GRABOLLE

Nascido em Siegen, na Alemanha, trabalhou em restaurantes na Suíça, Inglaterra, Itália e Espanha. Casado com uma brasileira, vive no Brasil desde 2003 e se tornou referência em culinária alemã por aqui. É autor do livro “Cozinha Alemã” (ed. Senac) e chef do Senac Restaurante-Escola em Blumenau. Aqui ele assina a receita do marreco recheado.



PRESIDENTE José Augusto Fretta

DIRETORA DE MARKETING Sabrina Angeloni

GERENTE DE MARKETING Marcelo Leão

SUPERVISORA DE MARKETING
Larissa Walendowsky Sprigico



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), Marcelo Katsuki (textos), Janaina Resende (produção culinária) e Cleusa Sousa Bonfim (assistente de culinária)

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

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.

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, 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.

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.

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



Facebook
RedeAngeloni



Twitter
@redeangeloni



Instagram
Redeangeloni



Blog
www.blogangeloni.com.br



Youtube
RedeAngeloni



Site
www.angeloni.com.br

ÍNDICE



Encontre no Angeloni

PEITO

Peito de frango com shitake
Salada de peito de pato com sete grãos
Magret de pato
Torta de frango
Peito de peru com cuscuz

COXA E SOBRECOXA

Arroz de pato
Confit de pato com molho demi-glace
Turkey leg
Galinha caipira com arroz



AVES INTEIRAS

Frango com polenta cremosa
Peru ao champanhe
Codorna recheada de foie gras
Chester com castanhas portuguesas
Perdig ao vinho
Marreco recheado

ASA E SOBREASA

Buffalo wings
Drumet em crosta de panko
Asinhas teriyaki

Bela Gil

60

APRECIE COM MODERAÇÃO.

SALTON

Reserva Ouro

Reencante-se.

O consagrado espumante Salton Reserva Ouro renova seu rótulo, trazendo finos traços dourados sobre um elegante fundo preto texturizado. Sua sofisticação está no toque e nos detalhes, que mostram o valor de uma história.

Seu sabor permanece na memória e envolve o paladar com muito mais cremosidade. A admiração é confirmada pelo encantamento do momento.

Se lembrar já é gratificante, imagine apreciar.

VINICOLA
SALTON

www.salton.com.br

ENCONTRE NO ANGELONI

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

Uma mesa com estilo

Reunir os amigos e a família para um jantar ou um almoço é um dos grandes prazeres da vida. E ele só aumenta quando é possível prestar atenção a cada detalhe. Com o **conjunto de pratos da Oxford**, desenvolvido especialmente para a Rede Angeloni, sua mesa ficará maravilhosa e convidativa. Seus convidados, com certeza, vão perceber esse cuidado.



Praticidade, design e comodidade

A nova geração de micro-ondas pode fazer muito mais pelas suas receitas. É o caso do **Style Grill da Panasonic**, que deixa seus alimentos dourados e crocantes graças à função grill, ideal para finalizar o preparo dos pratos assim como no forno convencional. Isso sem falar que ele pode dourar e cozinhar o alimento ao mesmo tempo, e vem com oito receitas pré-programadas.



Sua ceia com mais sabor

Suculento, macio e saboroso: feito com o peito de Fiesta, o **Tender Fiesta Seara** deixa sua ceia mais saudável e muito mais gostosa. Com a vantagem de poder ir direto ao forno, já que vem temperado. Acompanhado de molho de mel e mostarda, fica irresistível. E o que é melhor, você não vai precisar ficar o dia todo na cozinha para fazer uma ceia inesquecível.



CONHEÇA AS DIFERENÇAS

Galeto

Ave jovem, tem carne macia, com pouca gordura e sabor suave. Costuma ser grelhado, assado ou frito



Codorna

É uma espécie da família das perdizes, sendo um pouco menor. Pode ser assada ou salteada. O ideal é usar métodos de cocção rápidos



Marreco

Sua coloração é mais marrom e o sabor mais suave que o do pato. Uma das receitas mais tradicionais é o marreco recheado



Peru

Uma das maiores aves que consumimos. Tem textura, sabor e aroma delicados. As marinadas realçam seu sabor. A melhor maneira de prepará-lo é assado



Pato

Carne mais forte e com mais gordura. Tem diversos preparos: o magret (peito) é servido malpassado, enquanto coxas e sobrecoxas são assadas ou ensopadas



Frango ou galinha

Carne macia e neutra. Dependendo do corte, pode ser usado em diversos preparos e modos de cozimento. A versão caipira é mais saborosa e ideal para guisados ou assados no forno



AVES ESPECIAIS

Temperos, molhos e recheios para surpreender seus convidados

“O melhor preparo e tempero para cada tipo de ave”

Estrelas das ceias natalinas, com o peru e os frangos especiais, as aves também são presença garantida no dia a dia por serem carnes leves e de sabor suave. Sua versatilidade garante que ela esteja presente em pratos sofisticados, como os de pato, ou nos mais triviais, como uma galinhada ou um peito de frango grelhado. Não faltam opções para surpreender e impressionar, não importa qual o tipo de ave. Marreco e codorna, por exemplo, destacam-se com molhos agrídoces. O magret de pato vira uma irresistível entrada, enquanto as asinhas e coxas de frango são o aperitivo ideal de um encontro informal. O mais importante é conhecer os diferentes tipos de carne, suas combinações e preparos especiais. Até mesmo o frango do dia a dia pode ter o seu sabor realçado. “Por serem carnes neutras, as marinadas e os temperos destacam seu sabor, principalmente quando falamos no frango”, afirma Jorge Jesus, professor de pós-graduação do Senac em cozinha brasileira. O vinho branco nas marinadas e o molho demi-glace, como vocês verão nas próximas páginas, são exemplos de ingredientes que ajudam a dar mais possibilidades e a realçar o máximo do sabor. É o que você confere nesta edição especial. Bom apetite!

Fontes: Gonzalo Barqueiro, especialista em carnes sustentáveis, e Jorge Jesus, professor de pós-graduação do Senac em cozinha brasileira



PEITO DE FRANGO COM SHITAKE

COMENDO COM OS OLHOS

Oriente e Ocidente se encontram nesta receita de peito de frango, que é rico em fibras e impressiona pela apresentação

Peito de frango grelhado com shitake, batatas e vagem (rende 2 porções)

Ingredientes

Para o filé

1 cubo de caldo de galinha

2 colheres (sopa) de óleo

600 g de peito de frango

cortado em filés médios

Para os acompanhamentos

2 colheres (sopa) de manteiga

1 cebola pequena picada

200 g de cogumelo shitake fatiado

½ xícara (chá) de vinho branco seco

½ colher (chá) de sal

500 g de batata bolinha

Azeite

300 g de vagem

Preparando os filés

Em uma tigela pequena, coloque o cubo de caldo de galinha e o óleo.

Amasse o cubo com a ponta de uma colher e misture até formar uma pasta homogênea. Passe a pasta pelos dois lados dos filés e reserve. Aqueça uma frigideira grande (18 cm de diâmetro) e coloque os filés aos poucos. Deixe-os até dourar de ambos os lados. Reserve em local aquecido.

Preparando os acompanhamentos

Em uma panela média, derreta a manteiga e doure a cebola picada. Junte o cogumelo, o vinho e o sal. Cozinhe em fogo médio mexendo de vez em quando, por 5 minutos ou até murchar. Reserve. À parte, corte as batatas em rodela e cozinhe em água salgada. Escorra e, em seguida, salteie em azeite até dourar. Reserve. Cozinhe as vagens em água salgada, escorra e reserve. Na hora de servir, faça no fundo do prato uma caminha com as batatas, a vagem e o ensopado de shitake e coloque os filés por cima.

© ISTOCKPHOTO / CENTRAL IT ALLIANCE



LIGHT E SABOROSO

Ingredientes típicos da cozinha asiática, mas com temperos ocidentais, esse é o charme desta receita. Obtenha uma carne suculenta por meio do preparo combinado: sele a carne em uma frigideira de ferro bem quente com um fio de azeite e finalize levando a frigideira com a carne em forno preaquecido por cerca de 8 minutos. É possível substituir o peito por sobrecoxa desossada, saborosa e macia. Varie também o cogumelo: em vez de shitake, opte por outro tipo fresco.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Branco Estampa Delviento Sauvignon Blanc

Origem: Chile

Produtor: Vinícola Estampa

Vinho oriundo da região de Paredones, 100% da uva Sauvignon Blanc. Cor amarelo brilhante, com deliciosos aromas minerais e notas cítricas. No paladar, tem acidez equilibrada com ótimo frescor e persistência



Segredo da receita

Cogumelos shitake Shroom dão mais sabor ao prato





SALADA DE PEITO DE PATO COM SETE GRÃOS

SALADA INCREMENTADA

Refrescante e muito nutritiva, esta receita é rica em fibras e é a pedida certa para os dias quentes

Salada de peito de pato com sete grãos, tangerina e castanha-do-pará (rende 2 porções)

Ingredientes

Para a salada

4 xícaras de água

4 g de sal

2 folhas de louro

½ cebola picada

1 xícara (chá) de arroz 7 grãos

100 g de castanha-do-pará

1 minifuncho

150 g de rabanete

150 g de peito de pato

cozido cortado em pedaços

Para o molho

200 ml de suco de tangerina

50 ml de vinagre

200 ml de azeite

3 g de aneto picado

Sal e pimenta-do-reino a gosto

50 g de tangerina em gomos

Preparo

Coloque a água, o sal, o louro e a cebola para ferver. Misture o arroz e deixe cozinhar até ficar “al dente”. Deixe esfriar. Corte as castanhas em pedaços grandes e torra no forno. Deixe esfriar. Corte o funcho e o rabanete em fatias bem finas. Coloque em um bowl os grãos, o rabanete, o funcho, as fatias de peito de pato e a castanha-do-pará torrada. Reserve. Em seguida, prepare o molho. Faça um suco com as tangerinas (não coe) e misture o vinagre. Bata no liquidificador o suco e vá colocando o azeite aos poucos, para pegar consistência. Coloque em um bowl, misture o aneto picado, tempere com sal e pimenta e coloque os gomos de uma tangerina. Misture a salada de arroz com o molho e decore com os gomos da tangerina e com o aneto picado.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Prosecco Fili Extra Dry

Origem: Itália

Produtor: Sachetto

Elaborado 100% com a uva Glera, na denominação de origem Prosecco. Apresenta coloração verde e borbulhas constantes. No olfato, tem nuances florais, como jasmim. No paladar, é leve com deliciosa acidez



BOWL, TOK & STOK



LEVE E SOFISTICADA

O segredo desta receita são os ingredientes, que passam longe do lugar-comum. Sai o peito de frango e entra o de pato; sai o arroz branco, entram os sete grãos. A tangerina dá um tempero cítrico à salada, que funciona também como prato principal. Uma dica de efeito é finalizá-la com um fio de azeite aromatizado com laranja: aqueça 100 ml de azeite com a casca de uma laranja. Quando ele atingir 60 °C, deixe esfriar naturalmente e descarte a casca. Guarde em um vidrinho esterilizado e consuma em até um mês.

Segredo da receita

O arroz Ráris 7 Grãos Integral é o destaque da sua salada



SIMPLESMENTE ENCANTADOR

Prato de preparo simples, polenta com frango desfiado e molho vermelho encanta pelo sabor reconfortante

**FRANGO COM
POLENTA CREMOSA**

CREMOSIDADE E SABOR

Frango com polenta é um prato com gosto delicioso e memórias de infância

Frango com polenta cremosa (rende 4 porções)

Ingredientes

Para o frango

400 g de frango em pedaços

1/2 cebola picada

2 dentes de alho picados

Azeite para refogar

1 envelope de caldo de galinha em pó (ou 1 tablete)

1 colher (sopa) de molho de soja

1 lata de tomate pelado

1 xícara (chá) de água

Sal, pimenta e

cheiro-verde a gosto

Água quente o quanto baste

para ir adicionando ao molho

Para a polenta

1 litro de água

1 tablete ou envelope

de caldo de galinha ou de carne

1 xícara de fubá

3 colheres (sopa)

de parmesão ralado

Sal a gosto

Preparando o frango

Refogue o frango com a cebola e o alho em azeite. Junte o caldo de galinha, o molho de soja, o tomate, a água e os temperos. Deixe a mistura ferver e mantenha a panela tampada em fogo baixo, mexendo de vez em quando por cerca de 40 minutos, ou até o frango ficar bem macio. Se o molho começar a ficar muito grosso, vá adicionando água fervente aos pouquinhos. Se preferir, coloque tudo na pressão por 15 minutos. Corte o frango em pedacinhos e junte ao molho. Descarte os ossos. Reserve.

Preparando a polenta

Leve ao fogo a água com 1 tablete ou envelope de caldo do seu sabor preferido e deixe ferver. À parte, misture 1 xícara de fubá com 2/3 de xícara de água e adicione essa mistura aos poucos (e mexendo sempre) ao caldo que está fervendo. Depois que engrossar (consistência de mingau grosso), continue mexendo por 10 minutos. Se achar que está muito espessa, pode acrescentar um pouco mais de água quente, sempre mexendo. Desligue o fogo, junte 3 colheres (sopa) de parmesão ralado e misture bem. Acerte o sal se achar necessário. Sirva em porções com o frango por cima.



© ISTOCKPHOTO / MAGONE

PARA CONFORTAR

Um dos ícones da comfort food, a polenta cremosa servida com molho de frango é como um afago de mãe. Sedosa e envolta no rico molho de tomate, pode receber ainda queijo ralado ou um fio de azeite aromatizado em sua finalização. Esse prato pode ter variação na consistência da polenta: acrescente mais ou menos farinha de milho até ficar cremosa, ou atingir o ponto de corte. Se preferir, você pode servir o molho com o frango em pedaços grandes.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Tinto Chianti Poggio Al Casone

Origem: Itália

Produtor: Poggio Al Casone

Grande vinho da Toscana, elaborado com as uvas Sangiovese e Canaiolo. Sua cor é vermelho rubi, com aromas de ameixa negra e especiarias. No paladar é equilibrado, com taninos elegantes



Segredo da receita

A polentina Quacker tem a consistência ideal para seu prato



geometry global

*Redução de até 33% de energia em relação ao mínimo necessário para a classificação A no Procel, ECONAVI e Inverter está presente em modelos específicos. Confira as informações no site.



Panasonic

JÁ PAROU PARA PENSAR QUE DESLIGAR NEM SEMPRE QUER DIZER ECONOMIZAR?

Frei pense

até 33% de economia de energia.



INVERTER ECONAVI

NOVO REFRIGERADOR BLACK GLASS PANASONIC.

A linha de refrigeradores que consome até 33% menos energia e ainda esbanja design. É ligar para economizar.

www.panasonic.com/br | Facebook Panasonic.br | Instagram @PanasonicBrasil



**MAGRET
DE PATO**
chef Alain Poletto

RECEITA CÉLEBRE

Ótima opção de entrada, o magret de pato mistura a delicadeza da carne com o sabor encorpado do molho de frutas

Magret de pato com frutas vermelhas
(rende 2 porções)

Ingredientes

50 ml de vinagre de vinho tinto	Molho demi-glace *
40 g de açúcar	1 kg de osso de boi
100 g de frutas vermelhas	2 kg de ossobuco de boi ou de vitela
200 ml de base para molho escuro (demi-glace) *	2 cenouras
2 magrets de pato (peito de pato)	2 cebolas
Sal e pimenta a gosto	2 talos de salsa
Sal de ervas para servir	2 talos de alho-poró
	Azeite de oliva

Preparando o magret

Em uma panela, reduza lentamente o vinagre, o açúcar e as frutas vermelhas. Adicione o demi-glace e reduza em fogo brando para apurar o sabor dos ingredientes e a cor. Reserve. Risque com uma faca o lado da gordura dos magrets para facilitar o derretimento durante a cocção. Em uma frigideira, coloque os magrets com o lado da gordura para baixo e deixe derreter aos poucos até dourar um pouco. Tempere com sal e pimenta. Vire os magrets e cozinhe por mais 4 minutos. Reserve. Corte os magrets em fatias finas. Sirva com o molho de frutas vermelhas e salteie o sal de ervas sobre a carne.

Preparando o molho demi-glace

Coloque os ossos e o ossobuco em uma assadeira e leve ao forno quente para dourar bem. Acrescente os vegetais em pequenos pedaços e deixe dourar um pouco mais. Retire da assadeira e coloque em uma panela com capacidade para 6 litros com um fio de azeite para dourar um pouco mais até atingir uma cor escura. Cubra com 6 litros de água fria e leve ao fogo alto sem tampar a panela. Deixe cozinhar por no mínimo 4 horas em fogo alto, retirando sempre a espuma da superfície. Adicione mais água fria sempre que necessário. Baixe o fogo e cozinhe por mais 2 horas. Desligue o fogo, tampe a panela e deixe repousar até o dia seguinte. Retire a gordura da superfície, coe e volte ao fogo para cozinhar em fogo alto até chegar a 1/3 do volume inicial. Sempre que chegar a este volume, acrescente mais 1 litro de água fria e deixe reduzir novamente. Coe e repita este processo 3 vezes, até encorpar bem. Guarde em recipientes.

* Você pode comprar o demi-glace em pó ou preparar o molho



© STOCKFOOD/ ESING STUDIO - FOOD PHOTO & VIDEO

TRADIÇÃO FRANCESA

Apresentado em delicadas fatias rosadas e malpassadas, o magret de pato tem o sabor realçado pela flor de sal. No entanto, é preciso ficar atento ao preparo da carne para que ela não passe do ponto, pois perderia a maciez. Ela deve ser servida sempre malpassada. O molho de frutas vermelhas pode ser substituído por geleia de laranja, que acompanha bem o prato com suas notas cítricas e sabor adocicado, além de ser outra combinação clássica. Uma ótima opção de entrada, que certamente irá surpreender seus convidados.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Tinto Jean Bouchard Bourgogne Pinot Noir
Origem: França
Produtor: Jean Bouchard
Elaborado na região da Bourgogne, produzido em pequenas quantidades com a uva Gamay, é um vinho para quem gosta de apreciar novidades. Extremamente elegante, com taninos delicados e bom frescor



Segredo da receita

Dê um toque especial ao molho deste magret com o aceto de vinho Nigris Cabernet Sauvignon





TORTA DE FRANGO

LEVEZA E TRADIÇÃO
Ninguém resiste a uma bela torta de frango, com massa leve e recheio farto

Torta de frango (rende 8 pedaços)

Ingredientes

Para o frango

- 1 cenoura grande em 3 partes
- 1 talo de salsão com folhas cortado grosseiramente
- 1 cebola grande em 4 partes
- 1 peito de frango com pele e osso
- 3 xícaras (chá) de água
- 3 folhas de louro
- 2 cravos-da-índia
- 5 grãos de pimenta-do-reino

Para o recheio

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 cebola picada fininha
- Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto
- 3 dentes de alho picados fininho

- 2 tomates sem pele e sem sementes cortados em cubinhos
- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) do caldo do cozimento
- 1 gema de ovo

Para a massa

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 200 g de manteiga gelada cortada em cubinhos
- 1 lata de creme de leite com soro

Montagem

- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 1 gema para pincelar a massa

Preparando o frango

Coloque todos os ingredientes na panela de pressão e leve ao fogo alto. Quando começar a apitar, abaixe o fogo e deixe por 15 minutos. Retire o peito de frango e volte o caldo ao fogo médio, sem tampar a panela. Deixe reduzir mais um pouco, a cerca de uma xícara de chá. Reserve. Tire a pele e o osso do peito do frango e desfie a carne.

Preparando o recheio

Em uma panela, leve a manteiga ao fogo médio. Quando derreter, junte a cebola e o alho, tempere com sal e pimenta e refogue até dourar. Acrescente os tomates e coginhe, sem parar de mexer. Adicione o frango desfiado, ajuste o sal e a pimenta e misture. Polvilhe com a farinha de trigo, misture e desligue o fogo. Regue com o caldo do frango e misture bem. Junte a gema e mexa vigorosamente. Volte a panela ao fogo médio e mexa até atingir uma consistência grossa. Desligue o fogo e reserve.

Preparando a massa

Preaqueça o forno a 180 °C. Em uma tigela, coloque a farinha com o sal e o fermento. Junte a manteiga e, com as pontas dos dedos, misture até obter



uma farofa grossa. Junte o creme de leite gelado e amasse.

Montagem

Divida a massa em três partes. Reserve uma parte para fechar a torta. Junte o restante e, com o rolo, abra a massa em uma superfície enfarinhada, em um formato arredondado para cobrir o fundo e as laterais de uma forma de 24 cm de diâmetro. Transfira a massa para a forma. Com um garfo, faça furos no fundo e cubra a massa com papel-manteiga e feijões crus, apenas para fazer peso. Leve ao forno preaquecido por 20 minutos. Retire a massa do forno e descarte o papel-manteiga e os feijões. Polvilhe o fundo da torta com metade do queijo ralado, cubra com o recheio e polvilhe o restante do queijo. Abra o restante da massa e feche a torta com ela. No centro da torta, com uma faquinha, faça um pequeno corte em cruz para que, ao assar, o vapor tenha por onde sair. Use as sobras de massa para decorar a torta. Pincele a massa com a gema de ovo. Asse em forno preaquecido por 40 minutos ou até dourar.

Segredo da receita

A manteiga Président deixa a massa da torta mais leve



NOVAS EMBALAGENS, UM MUNDO DE UTILIDADES.



CONHEÇA A NOVA
LINHA DE EMBALAGENS,
MAIS BONITAS
E VERSÁTEIS.

UMA INOVAÇÃO
DA UNIAGRO.

ACESSE E CONFIRA DICAS DE USO:
SELECIONADOSUNIAGRO.COM.BR



INSPIRAÇÃO ORIENTAL

Servido com cuscuz marroquino, o peito de peru utiliza ingredientes leves e ricos em nutrientes, compondo uma refeição ideal

Peito de peru com cuscuz marroquino aromático (rende 2 porções)

Ingredientes

100 g de cuscuz	100 ml de suco de laranja
2 caldos de carne	2 colheres (sopa) de molho inglês
200 ml de água quente	Sal a gosto
4 filés de peito de peru	1 pimenta dedo-de-moça picadinha
Pimenta a gosto	4 talos de ciboulette
2 colheres (sopa) de azeite	4 minicebol as para decorar

Preparo

Coloque o cuscuz em um bowl. Regue com metade do caldo de carne dissolvido na água quente e reserve. Tempere os filés com o restante do caldo de carne e a pimenta. Aqueça a frigideira e coloque o azeite para grelhar os filés e reserve. Na mesma frigideira, sem deixar queimar, jogue o suco de laranja e o molho inglês, deixe apurar um pouco, acertando o sal. Reserve. Pegue o cuscuz que ficou de molho e misture a pimenta dedo-de-moça e a ciboulette picada. Enforme o cuscuz em um aro pequeno. Ao lado, monte os filés de peito de peru e regue com o molho de laranja. Doure rapidamente as minicebolas no azeite e sirva com o cuscuz e o filé.

COMBINAÇÃO LEVE

Foi-se o tempo em que pratos leves e saudáveis eram sinônimo de falta de sabor. A textura da carne de peru, realçada com o molho, encontra a companhia perfeita na leveza e no frescor do aromático e picante cuscuz marroquino. Se não gostar de pimenta, substitua por pimentão, pepino ou cenoura cortados em cubinhos. Você também pode servir esse peru com uma salada de quinoa. O preparo é igualmente simples, e o resultado final vai surpreender.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Branco Nebla Verdejo

Origem: Espanha

Produtor: Vicente Gandia

Vinho elaborado na consagrada região de Rueda. Sua cor é amarela com tons esverdeados. Os aromas são cítricos, e no paladar apresenta muita leveza e frescor



Segredo da receita

O cuscuz Garofalo
acompanha o peito de peru





ARROZ DE PATO

Le Vin

IGUARIA PORTUGUESA

O arroz de pato é uma daquelas receitas completas que não necessitam de acompanhamentos

Arroz de pato (rende 2 porções)

Ingredientes

Azeite

10 g de cebola picada

Alho picado a gosto

400 ml de molho de pato * (pode ser substituído por molho rôti)

200 g de pato assado e desfiado

2 coxas de pato assadas

300 g de arroz cozido a gosto

20 g de paio cortado em rodelas

10 g de azeitonas verdes sem caroço

10 g de ciboulette

2 folhas de louro

Para o pato

Sal e pimenta a gosto

Ervas e alho-poró a gosto

Assando o pato

Tempere a ave com sal, pimenta, ervas e alho-poró, mas sem exagerar porque o arroz também tem tempero. Leve para assar. Retire do forno, reserve as coxas para a hora de servir. Desfie a ave –para duas porções, pode usar apenas o peito. Reserve.

Preparando o arroz de pato

À parte, em uma panela, aqueça o azeite e doure a cebola e o alho. Acrescente o molho de pato e deixe por 1 minuto. Coloque então o pato desfiado e, em seguida, o arroz cozido. Por último, o paio. Mexa bem de 2 a 3 minutos até que todos os ingredientes estejam misturados. Para finalizar, acrescente as azeitonas sem caroço, a ciboulette picada e a folha de louro. Mexa novamente e sirva imediatamente com as coxas de pato assadas por cima.

* É o suco que se forma no fundo da forma do assado. Pode-se também deglacear, soltando o “queimado” do fundo da assadeira com vinho tinto

** Assim como o demi-glace, é possível encontrar o molho rôti em pó à venda para preparar em casa

GUARDANAPO, DIVINO ESPAÇO/ PRATO, CAMICADO



RECEITA APAIXONANTE

Contam os portugueses de Braga, cidade onde teria surgido o prato, que antigamente as mulheres colocavam o coração do pato misturado ao arroz para que o cavalheiro que comesse a iguaria se apaixonasse. Independentemente das lendas, essa receita apaixona mesmo pelo sabor marcante da ave, presente nas lascas de carne e no caldo que envolve o arroz. A companhia do defumado do paio enriquece ainda mais o prato.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Tinto Jean Bouchard

Beaujolais Village

Origem: França

Produtor: Jean Bouchard

Excelente Beaujolais Village.

Elaborado com a uva Gamay, é muito aromático, com taninos leves e delicados



Segredo da receita

O pato congelado da Villa Germania é garantia de qualidade na sua receita





CONFIT DE PATO COM MOLHO DEMI-GLACE

chef Alain Poletto

TÉCNICA EM PROL DO SABOR

Apesar do preparo elaborado, receita é ótima opção para impressionar e levar sofisticação à mesa

Confit de pato com molho demi-glace (rende 4 porções)

Ingredientes

- 4 coxas** de pato
- 1 punhado** de sal grosso
- 2 ramos** de tomilho
- 3 dentes** de alho
- 500 g** de gordura de pato *
- Aspargos**
- Sal** a gosto
- 400 g** de batata bolinha
- 50 g** de manteiga
- Cheiro-verde** a gosto
- 200 ml** de molho demi-glace **
- Pimenta rosa** para decorar

Preparo

Limpe as coxas de pato e coloque para marinar com sal grosso, tomilho e alho por 12 horas. Após este período, lave e seque as coxas. Disponha as coxas em uma panela funda e cubra com a gordura de pato. Cozinhe por 4 horas a 80 °C. Em seguida, em uma frigideira quente, coloque a coxa de pato e sele a parte da pele até que fique crocante. Reserve. Cozinhe os aspargos na água fervendo com sal, e deixe “al dente”. Corte as batatas bolinhas ao meio, com casca, e branqueie-as por 4 minutos -ou seja, cozinhe-as em água fervente e, em seguida, coloque-as em água gelada para interromper o cozimento. Depois, salteie-as na manteiga com cheiro-verde até ficarem douradas. Tempere com sal a gosto.

Montagem

Disponha no fundo de um prato um pouco do molho demi-glace e coloque o confit por cima. Acompanhe com as batatas sautées, os aspargos e pimenta rosa para decorar.

* A gordura de pato também pode ser comprado em lata.
** Você pode comprar o demi-glace em pó ou preparar o molho (veja receita na página 23)



IGUARIA FRANCESA

O confit de pato surgiu na França no século 18 e é um prato tão clássico que pode ser encontrado em quase todos os cardápios daquele país. Seu acompanhamento perfeito é a batata sauté, aqui ladeada por aspargos frescos que irão conferir mais textura e cor. O toque final do chef fica por conta do molho demi-glace, denso e encorpado, que irá realçar ainda mais os sabores desse prato.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Vinho Roero Arneis DOCG

Origem: Itália

Produtor: Vinícola San Silvestro

Elaborado na DOCG (denominação de origem controlada) Roero, com a encantadora uva Arneis. Sua cor é amarelo brilhante. Aromas de flores e rosas, com destaque para a camomila. No paladar, apresenta uma deliciosa e equilibrada acidez



Segredo da receita

O sal grosso Chelli se destaca na preparação deste confit



DICAS

Troca saudável

Você pode substituir a gordura de pato por azeite extravirgem para confitar a ave. A carne não ficará impregnada do sabor da gordura, mas ganhará a mesma maciez pelo cozimento lento. A técnica de confitar com azeite também pode ser empregada com legumes e algumas verduras.

Base clássica

O demi-glace é uma das bases clássicas que compõem os molhos franceses. Seu preparo pode levar mais de um dia, mas o resultado compensa. Você pode conservá-lo no freezer, e ir descongelando conforme sua necessidade. Uma solução rápida e prática para obter um demi-glace são os molhos em pó, vendidos em latas. Basta adicionar água quente para ter uma base escura e densa, similar ao molho natural.

Segredos do confit

A técnica de confitar os alimentos surgiu como uma forma de conservação. A carne é preparada em sua própria gordura em temperatura baixa e por um longo período. Após seu cozimento, ela permanece mergulhada na gordura, que se solidifica, impermeabilizando e preservando o alimento. O resultado é uma carne macia, suculenta e de sabor concentrado. Durante o processo, fique atento para que a gordura nunca ultrapasse os 90 °C. Acima dessa temperatura, a carne irá fritar, perdendo o suco e ficando ressecada. A temperatura ideal é entre 60 °C e 90 °C.

“Um vinho branco, como o Roero Arneis DOCG, é perfeito para acompanhar o prato”



© STOCKFOOD / TEUBNER FOODFOTO GMBH

“Em pó ou feito com a técnica original, demi-glace é curinga, podendo ser utilizado em diversos pratos, como carnes, massas e risotos”



TAÇAS DOURADAS, DIVINO ESPAÇO



🕒 **PREPARO: 5 HORAS** (+12h marinada)



STATUS PRESERVADO

“O confit de pato também pode ser feito utilizando a técnica de *sous vide*. Esse foi o primeiro prato que adaptei para essa cocção e o resultado é maravilhoso”, afirma o chef Alain Poletto. A técnica, que em francês quer dizer “no vácuo”, refere-se a uma forma de cozinhar em sacos plásticos selados a vácuo e em um ambiente com temperatura entre 40 °C e 70 °C e por longo período, que pode variar de 2 até 72 horas. Apesar de ter perdido a importância no quesito preservação dos alimentos depois da invenção da geladeira, o status do confit na gastronomia continua em alta por oferecer carnes macias e de sabor concentrado.



TURKEY LEG

COXA DIVERTIDA

Comida oficial dos parques da Disney, turkey leg é ótima opção para uma refeição rápida e cheia de sabor

Turkey legs (coxas de peru defumadas) (rende 8 porções)

Ingredientes

8 coxas de peru

Para a salmoura

3 l de água

200 g de sal

100 g de açúcar

2 colheres (sopa) de cebola em pó

1 colher (sopa) de alho em pó

1 colher (sopa) de pimenta
chilli em pó

1 colher (sopa) de páprica

1 colher (sopa) de pimenta-
do-reino moída

1 colher (sopa) de sálvia amassada

1 colher (sopa) de cominho

Para o tempero

3 colheres (sopa)

de cebola em pó

2 colheres (sopa) de páprica

1 colher (sopa) de alho em pó

1 colher (sopa) de
pimenta-do-reino moída

1 colher (sopa) de cominho

1/2 colher (sopa)
de sálvia amassada

3 colheres (sopa) de óleo

Preparo

Lave as coxas de peru em água gelada e seque com papel toalha. Reserve. Misture os ingredientes para a salmoura em uma panela e leve ao fogo até ferver. Tire do fogo, cubra e deixe esfriar na geladeira. Depois que a salmoura estiver fria, coloque as coxas de peru e deixe marinando por 6 horas. Tire as coxas da salmoura, enxágue com água e seque com papel toalha. Reserve. Em um bowl pequeno, misture os ingredientes do tempero e esfregue nas coxas. Deixe descansar por cerca de 1 hora. Coloque no defumador. Deixe no fogo por 4 horas, até que a carne se solte do osso. Tire as coxas do defumador e deixe descansar por 1 hora.

Dica: Outra forma de defumação a quente é no forno convencional. Basta colocar serragem ou carvão em uma assadeira forrada com papel-alumínio (se quiser, pode incluir ervas aromáticas e especiarias), levar ao forno a 250 °C na grade inferior e deixar fechado até que comece a liberar fumaça. Nesse momento, coloque o alimento a ser defumado na grade superior usando, caso necessário, um papel-alumínio como suporte. O tempo vai variar de acordo com o seu gosto. Quanto mais tempo, mais defumado ficará.

© STOCKFOOD / THOMAS MARK



TAMANHO FAMÍLIA

As turkey legs, ou coxas de peru, são famosas por conta de seu tamanho colossal. Elas certamente farão a alegria dos convidados por seu apelo lúdico, fazendo com que se sintam no Parque dos Dinossauros. Seu preparo é demorado por conta da defumação, que confere cor, sabor e um aroma rico em especiarias. Essa técnica preserva as fibras da carne e sua maciez. Quanto maior o tempo de permanência no defumador, mais rico será o seu sabor.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Champanhe Moutard Extra Brut

Origem: França

Produtor: Moutard

Champanhe elaborado de forma artesanal na região da Côte des Bar (Sul de Champagne). Tem cor amarelo brilhante, com borbulhas intensas. No olfato, tem toques de brioches e frutas cítricas. No paladar, é seco com excelente acidez



Segredo da receita

A pimenta preta e o alho Margão garantem o sabor desta turkey leg





**PERU AO
CHAMPANHE**

Ghee Banqueteria

A ESTRELA DA FESTA

Centro das atenções na ceia de Natal, o peru tem truques de preparo que garantem uma carne tenra e saborosa

Peru ao champanhe com figos e tâmara (rende de 10 a 12 porções)

Ingredientes

1 peru inteiro de 6 kg	50 g de uva-passa branca
12 figos frescos	100 g de tâmaras picadas
200 g de tâmaras inteiras	1 colher (sopa) de alecrim
	Pimenta-do-reino a gosto
	Sal a gosto
<i>Para o recheio</i>	
1 cebola picada	<i>Para a marinada</i>
5 colheres (sopa) de manteiga sem sal	2 folhas de louro
100 g de bacon em cubinhos	600 ml de champanhe
500 g de farinha de mandioca crua	1 cebola picada
500 g de farinha de milho flocada	5 dentes de alho amassados
2 colheres (sopa) de salsinha	Sal grosso a gosto
100 g de azeitonas verdes picadas	Pimenta-do-reino moída a gosto

Preparando o recheio

Doure a cebola na manteiga e adicione o bacon. Frite bem. Em seguida, coloque a farinha de mandioca e a de milho na frigideira. Torre por 5 minutos e adicione o restante dos ingredientes até finalizar o refogado. Quando a farofa estiver pronta, retire do fogo e reserve.

Preparando a carne

Descongele a ave conforme as instruções da embalagem. Junte todos os ingredientes da marinada em uma tigela grande e deixe o peru marinar por 12 horas. Depois deste período, retire o peru da marinada e recheie com a farofa. Em seguida, coloque o peru em uma travessa com a marinada, cubra com papel-alumínio e leve para assar em forno preaquecido a 130 °C. Asse por 1 hora. Passado este tempo, retire o papel-alumínio, aumente a temperatura do forno para 180 °C e deixe assar até dourar. Ao longo do cozimento, abra o forno de tempos em tempos para regar a ave com o caldo da marinada. Quando estiver quase dourado, cerca de 10 minutos antes de finalizar o assado, coloque os figos frescos cortados ao meio na assadeira. Retire do forno e decore com os figos assados e as tâmaras inteiras para servir.



TENRO E MOLHADINHO

O peru costuma ter uma carne mais seca, especialmente no peito. Mas você pode reverter essa situação injetando suco de laranja na carne com a ajuda de uma seringa antes de levá-lo ao forno. Levantar um pouco a pele da ave e colocar pedaços de manteiga entre a carne e a pele também ajuda a preservar a suculência, além de conferir mais sabor. Você pode fazer uma manteiga aromatizada com ervas, por exemplo, para dar um sabor especial.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Champanhe Moutard Grande Cuvée Demi-Sec

Origem: França

Produtor: Moutard

Tem cor amarelo brilhante com borbulhas pequenas. No olfato, revela notas de abacaxi maduro. No paladar, a espuma é delicada, com final de boca suave



Segredo da receita

O peru Sadia Temperado não precisa marinar e vai deixar sua ceia muito mais saborosa



DICAS

Acerte no assado

O controle da temperatura também é importantíssimo no preparo da ave. Deixe o forno ficar bem quente antes de colocar o peru para assar. Assim, ele logo formará uma crosta na pele, ajudando a preservar os sucos da carne. Uma dica para saber se o peru está assado é fazer um furo na coxa e ver se o líquido que escorre não tem nenhum traço de sangue. Se sair um líquido clarinho, ele está pronto.

Arroz de festa

A receita desse peru com tâmaras e figo, recheado com farofa, é levemente adocicada. Por isso, um acompanhamento ideal é um arroz de festa, com frutas secas e o superalimento goji berry, que confere um toque exótico à tradicional receita. O preparo é simples: refogue uma cebola, alho e um pimentão picadinhos em uma panela, acrescente 200 ml de vinho branco, 20 g de uvas-passas brancas e pretas e 1 litro de caldo de legumes. Inclua 700 g de arroz já cozido e misture até encorpar o sabor. Na hora de servir, acrescente goji berry, damascos, nozes e outras frutas secas que preferir.

“O melhor acompanhamento para esta receita é um champanhe. Tim tim!”



TALHERES, DIVINO ESPAÇO



“Os detalhes fazem toda a diferença: capriche na decoração da mesa ao servir”



BOWL DO ARROZ, IDEIA ÚNICA

 **PREPARO: 5 HORAS** (+12h marinada)



NOVIDADE À MESA

Para acompanhar o peru, além do tradicional arroz, prepare também uma charlotte de 3 queijos que, além de deliciosa, é uma ótima opção vegetariana. Essa torta leva 6 fatias de pão integral torrado, 2 xícaras de leite, 4 ovos, 150 g de cream cheese e 1/2 xícara de cada queijo: prato, gouda e gorgonzola. Aqueça o leite, corte as fatias de pão, molhe no leite e coloque em um refratário untado. Bata as gemas, junte os queijos e tempere com noz-moscada, sal e pimenta-do-reino. Bata as claras em neve, misture delicadamente. Despeje tudo sobre os pães e leve em forno médio por 30 minutos. Sirva em seguida.



CODORNA RECHEADADA DE FOIE GRAS

DELICADEZA E SOFISTICAÇÃO

Sabores marcantes do foie gras e do molho de vinho do Porto com framboesas seduzirão o mais exigente dos comensais

Codorna recheada de foie gras ao molho de framboesa (rende 6 porções)

Ingredientes

Para a codorna

6 codornas
80 g de champignons
Flor de sal e pimenta a gosto
100 g de foie gras
½ maço de tomilho
60 ml de vinho do Porto
30 g de manteiga sem sal

Para o molho

30 g de manteiga sem sal
2 dentes de alho picados
½ cebola média
240 ml de vinho do Porto
80 ml de vinho branco seco
150 g de framboesa
Flor de sal e pimenta a gosto

Preparando a codorna e o recheio

Descongele a ave conforme as instruções da embalagem. Limpe as aves e reserve. Para fazer o recheio, corte os champignons em cubos pequenos, tempere com flor de sal e pimenta e reserve. Corte o foie gras em cubos de 1 cm, tempere com o tomilho e 60 ml de vinho do Porto. Em seguida, misture o champignon com o foie gras e recheie as codornas com a mistura. Envolver as codornas em filme plástico. Envolver-as em papel-alumínio e leve ao forno preaquecido a 170 °C por 35 minutos. Retire e reserve.

Preparando o molho

Aqueça uma panela média e acrescente a manteiga. Em seguida, adicione o alho e a cebola e deixe dourar. Acrescente o vinho do Porto e o vinho branco, deixando cozinhar em fogo baixo por 15 minutos. Coe e adicione a framboesa. Ajuste o sabor com flor de sal e pimenta e reserve.

Montagem

Retire o papel-alumínio e o filme das aves, sele em uma frigideira antiaderente com 30 g de manteiga por 3 minutos. Retire da panela, ajuste o sabor com flor de sal e pimenta, adicione o molho e sirva em seguida. Decore com framboesas frescas.



ESCOLHA SOFISTICADA

Pequena e saborosa, a codorna é perfeita para ocasiões especiais. Na compra, escolha peças arredondadas, que costumam ter mais carne. Aperte com delicadeza o osso do peito, que deve estar flexível. Se for congelada, descarte as embalagens com cristais de gelo ou descoloração na carne. Se preferir mais praticidade à mesa, a codorna pode ser desossada: retire a fúrcula (ossinho em formato de “V” junto ao pescoço), solte os ossos das juntas das coxas e separe a carcaça da carne com uma faquinha.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Tinto Jean Bouchard Pommard

Origem: França

Produtor: Jean Bouchard

Elaborado na mítica região da Borgonha, 100% com a uva Pinot Noir. A sua cor é vermelho rubi claro e brilhante. Revela aromas intensos, com notas de cerejas e ervas frescas. No paladar, os taninos são macios



Segredo da receita

O vinho do Porto Santa Eufêmia Ruby garante um toque especial à receita



RECEITA QUE ACALENTA

Galinha caipira com arroz é a típica comfort food, comida que aquece a alma e encanta paladares



GALINHA CAIPIRA COM ARROZ

chef Fábio Vieira

GALINHADA INCREMENTADA

Versão mais elaborada da trivial galinhada agrada a todos por ter um toque hispânico, influência das raízes do chef

Galinha caipira com arroz (rende 4 porções)

Ingredientes

Para a marinada

1 dose de cachaça

5 dentes de alho

1 cebola

½ xícara (chá) de vinagre de vinho branco

2 limões-craus

1 talo médio de salsão

Tomilho a gosto

4 folhas de louro

1 colher (sopa) de colorau

⅓ de copo de molho de soja

1 pimenta dedo-de-moça

Sal a gosto

Para a galinha caipira

500 g de coxa e sobrecoxa

de galinha caipira

Óleo para fritar

Água para cozinhar

1 kg de arroz cozido

4 colheres (sopa) de escalivada

(pimentão tostado direto na chama e retirada a pele. Use as três cores)

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

2 colheres (sopa) de queijo

grana padano ralado

Cheiro-verde a gosto

Preparo

Bata todos os temperos da marinada e coloque as coxas e sobrecoxas para marinar por 12 horas. Tire as carnes da marinada, escorra e frite em uma panela grossa até que fiquem bem moreninhas. Vá colocando água aos poucos e, assim que adquirir um caldo escuro, cubra com água e deixe cozinhar lentamente por cerca de 1h30, até que a carne esteja bem macia. Assim que estiver macia e ainda com uma quantidade de caldo, acrescente o arroz, misture, acrescente a escalivada picada e finalize com a manteiga e o queijo para dar cremosidade. Use cheiro-verde a gosto na hora de servir.



© STOCKFOOD / CAZALS JEAN

RECEITA DE AVÓ

Esta receita tem um segredo que a tradicional galinhada não inclui: a escalivada, ou seja, pimentões tostados, incluídos na receita e influência da avó do chef Fábio Vieira, que assina a receita. Você pode enriquecer esse prato adicionando um ovo perfeito, com cozimento longo em baixa temperatura, ou um ovo frito estalado na gordura. Usar arroz arbóreo resulta em um prato mais cremoso, por conta do amido desses grãos. Nesse caso, lembre-se de aumentar a quantidade de caldo durante o cozimento do arroz.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Espumante Rosé Guatambu Brut

Gewürztraminer e Pinot Noir

Origem: Brasil

Produtor: Vinícola Guatambu

Elaborado em uma das regiões de maior destaque no terroir brasileiro, na campanha gaúcha. Linda coloração rosa brilhante. No olfato, tem incríveis aromas florais e de cerejas. No paladar, espuma cremosa, seguida de ótima acidez



Segredo da receita

A receita ganha mais sabor com o queijo grana padano Zanetti



EXCELÊNCIA EM CONFEITARIA



/casa_suica



/oficialcasasuica



casasuica.com.br



CHESTER COM CASTANHAS PORTUGUESAS

SABOR MARCANTE

O chester ou fiesta, frangos maiores e com peito avantajado, disputam as mesas nas festas de final de ano

Chester com castanhas portuguesas (rende 8 a 10 porções)

Ingredientes

1 chester de 4 kg
Suco de 4 tangerinas
Pimenta branca moída a gosto
2 ramos de tomilho
2 ramos de alecrim
Mel para pincelar
2 colheres (sopa) de manteiga
500 g de castanhas portuguesas

Preparo

Descongele a ave como nas instruções da embalagem. Deixe marinando na mistura de suco de laranja, pimenta, 1 ramo de tomilho e 1 ramo de alecrim por no mínimo 4 horas. Coginhe as castanhas em água e sal, descasque-as e reserve. Retire o chester da marinada, pincele a ave com mel e coloque em uma forma com a marinada coberta com papel-alumínio. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 2 horas. Enquanto isso, prepare os acompanhamentos: em uma frigideira, derreta a manteiga e salteie as castanhas com os ramos de tomilho e alecrim. Reserve. Retire o papel-alumínio da ave e deixe dourar por aproximadamente 30 minutos. Sirva com os acompanhamentos.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

*Espumante Emeri
Chardonnay Pinot Noir*
Origem: Austrália
Produtor: De Bortoli
Espumante com borbulhas pequenas e constantes, no olfato apresenta aromas de frutas cítricas. No paladar, a espuma é macia com bom frescor



TAÇA, **SPICY**



VARIE NA CEIA

Se você quer abrir mão do peru na ceia de Natal, as vantagens do chester, ou fiesta, vão desde o custo menor até o menor tempo de preparo. Como é uma ave de porte médio, pode ser assada em temperatura mais alta que o peru, entre 160 °C e 190 °C. Você também pode deixar a ave menos tempo na marinada: 4 a 6 horas são suficientes.

ACOMPANHE COM TERRINE

Para acompanhar o chester, aposte em uma terrine de batatas com alho-poró. Pegue quatro batatas descascadas, uma caixa de creme de leite, meia xícara de leite, dois ovos, noz-moscada, sal e dois alhos-porós. Unte uma forma com manteiga, corte as batatas em fatias finas e reserve dentro da água. Misture o creme de leite, o leite, os ovos e o tempero. Na forma, espalhe as batatas já escorridas, o alho-poró e a mistura. Vá fazendo camadas até terminarem os ingredientes. Leve ao forno por cerca de 30 minutos ou até que as batatas estejam macias.

Segredo da receita

A castanha portuguesa Frutnut é perfeita para esta receita





PERDIZ AO VINHO

chef Claude Troisgros

AVIS RARA

Perdiz é uma ave difícil de ser encontrada, por isso merece uma receita especial como esta

Perdiz ao vinho (rende 4 porções)

Ingredientes

Para a marinada

100 g de cebola
4 dentes de alho
1 bouquet garni (com tomilho, louro e salsa)
4 perdizes
750 ml de vinho branco da uva riesling
Pimenta-do-reino branca moída

Para a perdiz

Sal e pimenta-do-reino a gosto
Azeite
100 g de bacon em cubos
16 minicebolas
16 cogumelos-de-paris
30 ml de conhaque
400 ml de creme de leite
1 maçã verde
50 g de uvas-passas pretas

Preparo

Prepare a marinada: pique uma cebola grosseiramente e amasse o alho sem descascar. Coloque em uma travessa grande com o bouquet garni e a perdiz. Adicione o vinho branco e a pimenta, cubra o recipiente, coloque na geladeira e deixe marinar por 12 horas. Após esse tempo, retire da geladeira e seque a carne. Reserve o caldo da marinada. Em seguida, tempere as aves com sal e pimenta a gosto. Em uma panela, esquente o azeite. Acrescente a ave e deixe tostar um pouco. Vire para não queimar e todos os lados fiquem tostadinhos. Acrescente o bacon à panela, coloque as minicebolas cortadas ao meio e os cogumelos. Use o conhaque e flambe os ingredientes. Acrescente à panela o caldo da marinada, peneirando para os ingredientes não se misturem, deixando somente o bouquet garni. Abaixar o fogo e deixe cozinhar lentamente por 40 minutos. Depois, retire a perdiz da panela e finalize o molho. Adicione o creme de leite, a maçã verde cortada em fatias e as passas. Cozinhe por 5 a 8 minutos. Para finalizar, tempere com pimenta-do-reino a gosto, volte a perdiz para a panela e sirva.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Branco Ruhlmann Grand Cru Frankstein Riesling

Origem: França

Produtor: Ruhlmann

Vinho de alto nível, elaborado pela vinícola pequena e familiar Ruhlmann. Linda cor amarelo ouro, com aromas minerais. No paladar, apresenta incrível frescor, maciez e final de boca prolongado



ATENÇÃO AOS DETALHES

Com sabor marcante, a perdiz faz parte do menu da alta gastronomia. Por seu caráter exclusivo —não é uma ave fácil de ser encontrada—, chama a atenção de quem aprecia um bom prato. Sua sofisticação, porém, não se traduz em dificuldade. Um dos segredos do preparo dessa ave é a marinada: para ficar mais macia, ela fica imersa nos temperos por 12 horas. A estrela é o bouquet garni, que confere aroma e sabor especial. Para prepará-lo, junte ervas frescas como tomilho, louro, salsa, manjerona, sálvia e alecrim e amarre com um barbante, formando um buquê. Também pode ser feito com ervas secas: coloque tudo em um saquinho de base e amarre. A perdiz deve ser selada em óleo bem quente para não perder seus sucos.

Segredo da receita

Faça o molho perfeito com o creme de leite Verde Campo





MARRECO RECHEADO

chef Heiko Grabolle

TRADIÇÃO ALEMÃ

O marreco recheado é um prato familiar, mas também faz muito sucesso em grandes festas

Marreco recheado (rende 6 porções)

Ingredientes

Para o marreco

- 1 marreco de 2,5 kg
- Sal e pimenta-do-reino fresca a gosto
- 250 g de moela
- 50 g de fígado
- 50 g de bacon defumado
- 1 ovo
- 1 cebola picada
- ½ xícara de farinha de rosca
- ½ xícara de cheiro-verde picado
- 500 g de batatas cozidas

Para o purê de maçãs

- 6 maçãs grandes cortadas em cubos
- ½ limão siciliano
- Açúcar a gosto
- 1 laranja
- 1 pedaço de canela em pau

Para o repolho

- 1 repolho roxo cortado em tiras finas
- ½ colher (sopa) de sal
- ½ colher (sopa) de açúcar
- 150 ml de vinho tinto
- 2 folhas de louro
- 1 pedaço de canela em pau

Preparando o marreco

Descongele a ave conforme as instruções. Lave bem o marreco e tempere com sal e pimenta, por dentro e por fora. Reserve. Moe a moela. Pique o fígado e o bacon e misture com a moela moída. Em seguida, acrescente na tigela todos os demais ingredientes –exceto o marreco e as batatas– até obter um recheio consistente. Acerte o sal e a pimenta e use a mistura para rechear o marreco. Leve o marreco ao forno para assar por aproximadamente 2h30. Durante o cozimento, a cada 20 minutos, deglaceie a ave com água e um pouco de óleo. Faltando cerca de 20 minutos para o final do cozimento, acrescente as batatas na forma para dourarem.

Preparando os acompanhamentos

Purê: deixe as maçãs de molho na água com o suco do limão. À parte, em uma panela com fogo baixo, adicione o açúcar e deixe derreter até dourar. Adicione o suco de laranja, as maçãs, a canela em pau e deixe cozinhar até que as maçãs fiquem macias. Processe as frutas cozidas até formar um purê. **Repolho:** misture todos os ingredientes e reserve por 3 horas em geladeira. Depois, refogue a mistura em fogo baixo, mexendo até ficar bem cozido.



BEM ACOMPANHADO

O prato tem características típicas da cozinha alemã: a combinação do doce com o salgado. O marreco chega à mesa com purê de maçã e repolho roxo refogado com um pouco de açúcar e especiarias, tornando-se assim os acompanhamentos ideais desta saborosa receita. Embora essa prática tenha surgido em função da necessidade de armazenamento de comida nas estações frias, quando frutas, carnes e verduras eram conservadas como geleias, embutidos e fermentados, o gosto pelo contraste de sabores manteve-se vivo.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Espumante Rosé
Desiderius Pongrácz
Origem: África do Sul
Produtor: Pongracz
Espumante elaborado na região de Stellenbosch. Apresenta cor amarelo brilhante, com borbulhas constantes. Os aromas são intensos com notas de pão tostado e abacaxi, no paladar é seco com boa acidez



Segredo da receita

Tenha a garantia de um assado imperdível com o marreco Villa Germania



A Nova
Geração
da Porcelana



www.oxfordporcelanas.com.br

Oxford
PORCELANAS



BUFFALO WINGS

Side Restaurante

PICANTES E VERSÁTEIS

As famosas buffalo wings são um delicioso petisco, mas também podem ser servidas como uma inspirada entrada em um jantar

Buffalo wings

(rende 1 porção aperitivo)

Ingredientes

500 g de asas de frango completas

(asa e coxinha da asa)

Sal e pimenta-do-reino a gosto

30 ml de molho de soja light

40 ml de suco de limão

30 ml de óleo de soja

10 g de alho picado

30 g de gengibre sem casca picado

1 kg de farinha de trigo

1 kg de amido de milho

Óleo para fritar

50 g de mel

30 ml de molho sriracha (molho de pimenta tailandês) ou molho de pimenta vermelha

Preparo

Tempere as asas com sal e pimenta-do-reino a gosto. Marine as asas de frango com molho de soja, suco de limão, óleo, alho e gengibre. Deixe marinando por 10 horas. Misture a farinha com o amido. Em seguida, empane as tulipas nessa mistura e frite em óleo bem quente. Faça uma mistura com mel e molho sriracha, pincele a carne e coloque no forno por 3 minutos a 220 °C.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Branco Vieja Parcela Reserva De La Família Cabernet Sauvignon

Origem: Uruguai

Produtor: Castillo Viejo

Um dos melhores exemplares do Uruguai, elaborado com a uva Sauvignon Blanc. As uvas foram colhidas à noite e de forma manual, para que o vinho apresente intensos aromas. No paladar é elegante, com delicado frescor



Segredo da receita

Com o molho de soja Daimaru a marinada da sua receita ganha em tempero



CROCÂNCIA MÁXIMA

Segredo para o drumet de frango
ficar crocante é a cobertura de panko

**DRUMET EM
CROSTA DE PANKO**

SURPRESA CRISPY

Coxinhas da asa do frango crocantes são uma deliciosa tentação e podem ser preparadas no forno, sem a necessidade de fritura

Drumet em crosta de panko e parmesão (rende 1 porção aperitivo)

Ingredientes

- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de água
- 1 xícara (chá) de panko
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- ½ colher (sopa) de sal
- ½ colher (sopa) de páprica defumada
- ½ colher (sopa) de alho em pó
- ½ colher (sopa) de cebola em pó
- ½ colher (sopa) de orégano desidratado
- ½ colher (sopa) de manjericão desidratado
- ½ colher (sopa) de pimenta-do-reino moída
- 12 coxinhas da asa do frango
- Azeite de oliva

Preparo

Preaqueça o forno a 220 °C. Coloque a manteiga em uma frigideira de ferro e coloque no forno para derreter. Enquanto isso, em um prato raso, misture o ovo e a água. Em outro prato raso, misture panko, queijo parmesão, sal, páprica, alho em pó, cebola em pó, orégano, manjericão e pimenta-do-reino. Passe as coxinhas na mistura de ovo e depois na mistura seca, empanando. Coloque os empanados na manteiga derretida e regue todas as coxas com o azeite de oliva. Leve ao forno por 30 minutos, vire as coxas e asse por mais 15 minutos.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Branco Ruhlmann Tête de Cuvée Pinot Gris
Origem: França
Produtor: Ruhlmann
Vinho elaborado com a uva Pinot Gris. Linda cor amarelo brilhante. No paladar é levemente suave com fantástica acidez



FRITAS OU ASSADAS?

As coxinhas da asa com panko surpreendem por serem assadas mas apresentarem aparência de fritura, com crosta crocante formada pelo panko, a farinha de pão utilizada nas frituras da cozinha japonesa. Você pode incrementar esse petisco variando os ingredientes misturados ao panko: de ervas secas como tomilho e alecrim a queijo parmesão ralado. Use sua criatividade para obter diferentes resultados e surpreender seus amigos.

Segredo da receita
A farinha Panko Oriental Brasil é indispensável nesta receita





ASINHAS TERIYAKI

SOTAQUE ASIÁTICO

Petisco é uma diversão para o paladar por mesclar o doce e o salgado de forma equilibrada

Asinha de frango teriyaki

(rende 2 porções aperitivo)

Ingredientes

1 kg de tulipas de frango

Limão para lavar as tulipas

60 ml de molho de soja

60 ml de saquê

5 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de gengibre

em pó ou ralado

2 dentes de alho bem picados

1 colher (sopa) de molho de pimenta

1 colher (sopa) de ketchup

Suco de **½ limão**

2 colheres (sopa) de vinagre

Preparo

Lave as tulipas com um pouco de limão e reserve. Misture todos os ingredientes em uma panela –exceto as tulipas– e leve ao fogo, mexendo sempre, até que o açúcar derreta e se forme um caldo uniforme. Coloque as tulipas neste caldo e deixe marinar na geladeira de um dia para o outro. Na hora de assar, preaqueça o forno a 180 °C por uns 10 minutos. Retire as tulipas da marinada e coloque-as em uma assadeira antiaderente com o molho da marinada. Asse por 30 minutos com papel-alumínio, retire o papel, regue com o molho e deixe dourar por mais 15 minutos. Se ao fim do processo sobrar algum molhinho denso na assadeira, coloque-o por cima das tulipas e sirva.

TEMPERO VERSÁTIL

Apesar de ser um clássico para asinhas, o tempero teriyaki e o modo de preparo podem ser usados em outros cortes do frango, como a coxa e a sobrecoxa, desde que permaneçam na marinada por mais tempo, para que os temperos penetrem em toda a carne. As asinhas podem ser servidas também com uma salada de folhas ou um refogado de bok choy, a “acelga” chinesa, muito utilizada na cozinha contemporânea.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Branco Amaral Sauvignon Blanc

Origem: Chile

Produtor: MontGras

Elaborado no vale de Leyda. Apresenta coloração verde brilhante, com aromas cítricos e toques de ervas. No paladar é fresco e agradável



Segredo da receita

A picância ideal pode ser obtida com o molho Tabasco Red Pepper





**COXINHA DE
FRANGO COM
LEGUMES**

Bela Gil

SURPRESA NA MASSA

Preparada com cará ou inhame, a coxinha de frango ganha ainda mais sabor com legumes no recheio. E pode ser assada!

**Coxinha de frango com legumes
(rende 8 porções)**

Ingredientes

Para a massa

1 xícara de farinha de arroz

½ xícara de água

1 kg de cará ou inhame

3 colheres (chá) de sal

Para o recheio

300 g de cebola picada

200 g de cenoura cortada

em cubos pequenos

100 g de vagem

cortada em rodelas

300 g de frango cozido na água

com sal e desfiado

20 azeitonas pretas picadas

sem caroço

1 colher (sopa) de araruta

ou amido de milho dissolvido

em 1 copo de água

Suco de **½ limão**

Preparando a massa

Coloque a farinha de arroz e a água na panela. Mexa bem, tampe e cozinhe em fogo baixo por 15 minutos. Reserve. Em seguida, corte o cará em fatias de 2 cm e coloque na água com limão. Descasque as fatias e coloque na panela cobrindo de água. Cozinhe. Escorra a água e volte a panela ao fogo para secar. Bata no processador até virar uma massa. Tempere com o sal. Misture com as mãos o cará com a pasta grossa de arroz e amasse bem. Se preferir, bata novamente no processador.

Preparando o recheio

Refogue a cebola no azeite em fogo médio. Acrescente a cenoura e a vagem e cozinhe por mais 5 minutos. Acrescente o frango desfiado, a azeitona e a araruta dissolvida em água. Misture bem e deixe cozinhar mais 2 minutinhos, até ficar bem cremoso. Tempere com o suco de limão, misture e deixe esfriar antes de rechear a massa.

Montagem

Faça bolinhas com a massa do tamanho que preferir. Em seguida, abra a bolinha no meio e coloque o recheio. Feche e molde no formato de uma gotinha. Verifique se a gotinha está bem fechada. Frite em bastante óleo. Sugiro o óleo de girassol ou de soja orgânico.



**COXINHA COM MASSA DE CARÁ:
MAIS SABOR E SAÚDE!**

A coxinha de frango sempre faz sucesso nos encontros de adultos e crianças, principalmente nas festinhas infantis. Mas por que não deixar os legumes brilharem um pouco também? Por isso, decidi fazer uma coxinha bem leve —e muito saborosa— com recheio de legumes variados junto com o frango. Essa gotinha de cará faz as vezes da coxinha de frango, que tradicionalmente leva farinha branca, leite e margarina. Assim, você tem a possibilidade de ter uma coxinha sem glúten, leite e margarina. E ainda é possível brincar com o recheio, que pode ser de vegetais, frango, bacalhau, tofu... Enfim, do que você quiser. Podendo ser tudo orgânico, melhor ainda!!! E se você não quiser fritar a gotinha, pode assá-la. Como a massa é bem seca, ela pode rachar no forno. Então, sugiro colocar um pouquinho de óleo na massa, caso prefira assá-la.

** 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!*



VERÃO CHANDON

#VERAOCHANDON

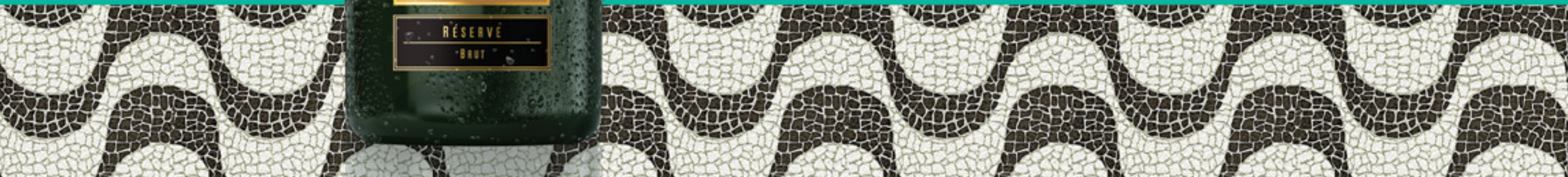
VIVA O SEU MELHOR MOMENTO



/ChandonBrasil



@ChandonBrasil





Swiss Premium Chocolate Specialities



ENJOY THE DELICIOUS TASTE
OF FINEST TRADITIONAL SWISS CHOCOLATES.