

# Molho é o segredo da receita

Camarões com mexilhões ganham muito sabor com o toque do limão e da manteiga

Para começar o ano surpreendendo na cozinha, o restaurante Red Lobster, famosa rede de frutos do mar, ensina sua receita do prato Portofino Seafood Bake, que combina também com o verão.

A receita tem o camarão como ingrediente principal, que é envolvido pelo molho de limão com alho e manteiga, dando um toque especial e exclusivo ao prato. Seu preparo é fácil e ele fica bonito, impressionando qualquer convidado.

PORTOFINO SEAFOOD BAKE

**Ingredientes:** **molho de manteiga (beurre blanc):** 300g de manteiga com sal de boa qualidade gelada em cubos pequenos; 30 ml de vinagre de vinho branco; 20 ml de vinho branco; 1 colher de sopa de cebola picada em cubos pequenos; 1/4 colher de chá de sal refinado; 1/4 de colher de chá de pimenta-do-reino preta moída e 200 ml de creme de leite fresco. **Molho de limão:** 100 ml de molho de manteiga (Beurre Blanc) resfriado; 1 colher de sopa de alho em pasta; 1 colher de chá de suco de limão. **Portofino Seafood Bake:** 6 camarões médios; 30g (aproximadamente 5 unidades) de vieiras sem coral; 3 mexilhões com a meia casca pré-cozidos; 3 colheres de sopa de aspargos picados em cubos de aproximadamente 3 cm; 1 colher de sopa de anéis de cebola roxa



cortada em 4 pedaços; 4 colheres de sopa de corações de alcachofra em conserva cortados em 4 pedaços; 3 colheres de sopa de tomate seco picado; 3 unidades de cogumelo paris cortado em tiras; 1/3 xícara de molho de limão com manteiga; 1 colher de sopa de vinho branco tipo seco; sal e pimenta-do-reino a gosto.

**Preparo:** **molho de manteiga:** em uma panela preaquecida, coloque o vinagre de vinho branco para aquecer. Quando entrar em ebulição, acrescente a cebola e a pimenta-do-reino preta moída. Cozinhe até o molho se reduzir a aproximadamente 1 colher de sopa. Adicione o creme de leite e deixe reduzir seu volume até a metade. Remova a panela do fogo e, sem

parar de mexer, adicione aos poucos pequenos cubos de manteiga com sal até derreter (metade da quantidade). Quando a manteiga derreter, volte para o fogo baixo e complemente com a demais quantidade de manteiga, sempre aos poucos, em cubos pequenos, e mexendo sem parar, até obter um molho homogêneo. Não deixe ferver. Prove e, se necessário, ajuste a quantidade de sal e pimenta-do-reino. Deixe esfriar e reserve. **Molho de limão:** em um recipiente, misture todos os ingredientes. Reserve. **Portofino:** em uma forma, coloque os frutos do mar, os vegetais e o vinho para assar em forno preaquecido por aproximadamente 15 minutos, até

que os legumes estejam al dente e os frutos do mar, cozidos. Em uma panela, aqueça o molho de limão com manteiga. Quando os vegetais e frutos do mar estiverem prontos, coloque-os com o molho de limão já quente. **Montagem:** em uma caçarola grande, coloque uma "cama" de arroz de sua preferência já cozido e quente. Despeje todo o molho com os frutos do mar por cima. Para decorar, finalize com salsinha picada por cima. Sirva ainda quente.

**Dica:** acompanhe o prato com uma fatia de pão ciabatta passada na chapa com sal, pimenta-do-reino e azeite.

## Quentinhas

### Delivery

Para atender ao aumento do número de compras no litoral paulista durante a temporada, o Pão de Açúcar traz para a Riviera de São Lourenço, em Bertioxa, um formato especial do Clique e Retire. Até dia 11 de janeiro, os clientes que estiverem na região e comprarem pelo [www.paodeacucar.com.br](http://www.paodeacucar.com.br) têm a opção de, além de receber o pedido em casa, optar por buscá-lo na loja física da rede, localizada na Av. Aprovada, 329, Quadra C, Lote 1, mod 27. Para isso, ao realizar o login no site, o cliente terá a opção de retirar em loja e poderá escolher o supermercado da Riviera, devendo comparecer ao estacionamento do local no horário agendado pelo site. Um caminhão preparado especialmente para a ação o aguardará. A taxa de serviço é de R\$ 14,90.

### Frapuccino

A Starbucks apresenta dois novos sabores do Frapuccino para o verão. A partir do dia 13 de janeiro, os fãs da marca poderão conferir em todas as lojas da rede no Brasil as novidades: Iogurte Banana Frappuccino e Iogurte Frutas Vermelhas Frappuccino. Essa é a primeira vez que a marca traz a icônica bebida na versão iogurte para o País, em edição limitada. As bebidas são batidas com gelo e estarão disponíveis nas três versões: Tall, Grande e Venti. Na Baixada Sanstista, a

rede tem loja no Shopping Praiamar (Aparecida, Santos).

### Peixes na brasa

O Ao Chopp do Gonzaga (Av. Ana Costa, 502, Gonzaga, Santos), está com novidades para o verão. Após 52 anos de funcionamento, pela primeira vez o restaurante incluiu em seu cardápio os peixes na brasa. Os novos pratos são lombo de salmão e espeto de meca - temperada com limão e sal de ervas e servida em cubos com cebola e pimentões verde, amarelo e vermelho. Os dois peixes podem ser pedidos nas versões express (individual - R\$ 33,00), meio (para duas pessoas - R\$ 91,00) e inteiro (para 3 pessoas - R\$ 124,00). Os peixes acompanham arroz à grega, fritas e farofa.

### Porções de verão

Neste Verão, o Empório Masano criou um cardápio especial de petiscos e porções para harmonizar com espumantes, frisantes, vinhos tintos, brancos e rosês, além de cervejas artesanais, nacionais e importadas. Entre as porções, estão as de minicroquete recheado de jamón (presunto) com queijo emental (R\$ 26,50), minibolinhas de bacalhau (R\$ 27,00), casquinha de siri (R\$ 7,00), vários tipos de tábuas de frios, entre outros. O Empório Masano fica na Av. Costa e Silva, 1.500, Boqueirão, Praia Grande. A casa funciona de segunda-feira à sábado, das 8h às 22h.



## Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



# Verão, vou de branco!

Santé! Alguns anos atrás, e ainda no século passado, ou-sei escrever o meu primeiro texto sobre o maravilhoso mundo do vinho; o fiz timidamente, na tentativa de ajudar a divulgar e popularizar essa bebida magnífica aqui em terras litorâneas.

Hoje, em pleno verão de 2015, se percebe que houve uma alteração no interesse dos consumidores. O vinho está na mesa de muitos brasileiros, sendo apreciado de norte a sul e de leste a oeste nesse Brasil imenso e intenso. Claro que nas devidas proporções.

Não temos a cultura do vinho arraigada à nossa história, mas a estamos adquirindo. Resultado de muito esforço da nossa indústria produtora vitivinícola, das centenas de importadoras existentes aqui e, certamente, do marketing que se fez comum em tantos eventos, degustações, associações de enófilos e enólogos, confrarias e cursos em torno do vinho.

Entretanto, ainda que o vi-

nho esteja cada vez mais popular e mais presente na mesa dos brasileiros, a preferência pelos tintos é muito grande. Isso é ruim? Não, tudo bem, desde que não represente um desconhecimento ou até mesmo um preconceito com relação aos vinhos brancos.

Vivemos num país tropical, bonito por natureza e quente, quente mesmo, ainda mais no litoral, então por que não desfrutarmos de um branco refrescante?

Partindo da lógica, os vinhos brancos leves, os espumantes e os rosês seriam os mais indicados para o nosso clima. Como então oferecer um vinho branco aos usuais apreciadores de tinto? Eis a questão. Vamos desvendar esse mistério?

Muitas pessoas recusam um vinho branco por jamais terem experimentado um vinho branco correto.

Costumo recomendar ao iniciante um que seja seco, leve, equilibrado e jovem, um pouco mais doce. Significa que terá a cor amarelo claro

(palha), às vezes verdeal, com boa acidez, aromas de flores e/ou frutas cítricas ou mais maduras, e um teor alcoólico de 11º a 12º.

Na Argentina, encontramos o vinho da uva Torrontés, nativa de lá, que tem todas essas características.

Assim como um autêntico francês alsaciano, um italiano ou um alemão da uva Guewürtztraminer, eis o melhor debut para os que ainda não degustaram um delicioso e aromático vinho branco.

Opções secundárias seriam os já afamados brancos das uvas Chardonnay (típicos da região da Borgonha, na França, mas produzidos em vários terroirs pelo mundo), que em geral têm aromas de maçã, abacaxi em conserva, manteiga e madeira quando estagiam em barricas de carvalho.

Os vinhos produzidos com a uva Sauvignon Blanc (originária de Bordeaux e Vale do Loire, na França) têm no maracujá e em outras frutas cítricas, com toques herbáceos, seus aromas mais evidentes.

E como não recomendar o mais fino vinho branco da uva Riesling? Trata-se de uma casta nobre de origem germânica

## Provei e indico



New World Wines - Pania New Zealand - Sauvignon Blanc 2014, Marlborough, NZ  
**Uvas:** 100% Sauvignon Blanc  
**Cor:** palha brilhante  
**Nariz:** frutas tropicais cítricas, maracujá, toque herbáceo e mineral  
**Boca:** seco, muito fresco, acidez e bom corpo envolvidos em 13,4 °GL álcool

R\$ 49,90, no site  
<http://www.vinhosonline.com>



New World Wines - ARA Pinot Gris 2014, Marlborough, NZ  
**Uvas:** 100% Pinot Gris (uva rosada)  
**Cor:** palha brilhante  
**Nariz:** frutas, flores e mel, toque de especiarias  
**Boca:** seco fresco, sabor de pera e nectarina, equilibrado com 13 °GL álcool

R\$ 77,90, no site  
<http://www.vinhosonline.com>



Ventisquero - Ramirana Gran Reserva Sauvignon Blanc/Gewürztraminer 2013, Valle de Lolol, CL  
**Uvas:** 70% Sauvignon Blanc e 30% Gewürztraminer  
**Cor:** palha brilhante  
**Nariz:** flores brancas como rosa e jasmim, abacaxi, pera, envolvente  
**Boca:** seco, fresco, saboroso, com 13 °GL álcool, final doce

R\$ 80,90, na Petit Verdot

**KEBAB**  
Venha saborear mais esta exclusividade

**Beduino**  
SABORES ÁRABES

Mal. Floriano Peixoto, 78 Gonzaga

Av. Ana Costa, 466 - Gonzaga

delivery: 3284.1207 [www.beduino.com.br](http://www.beduino.com.br)

Viva momentos de Felicidade

Ambiente Climatizado - Sala de Reuniões - Estacionamento com manobrista

Delivery 3284.0444

Cantina di Lucca

R. Dr. Tolentino Filgueiras, 80 - Gonzaga - Santos - SP

**Boa Mesa**  
Ano III - nº 148. Edição e textos: Fernanda Lopes. Diagramação: Luciana Rodrigues. Arte: Marcelo Padron. E-mail: boamesa@atribuna.com.br

**BISTRO SAINT MALO RISTORANTE**  
Especializado em cozinha mediterrânea

"A cozinha é uma arte e toda arte tem sua paciência"  
- Chef Jacqueline Roelandt

Aos sábados, jantar com piano. Festival de Risotos e Massas.

R. Iracema, 72, Praia da Enseada, Guarujá/SP | (13) 3355-2897 / (13) 98122-9321