

JÚNIOR BATISTA

DA REDAÇÃO

No Verão a gente acaba querendo sempre comer alimentos mais saudáveis e leves, certo? E nessa hora nos lembramos sempre de pratos levando peixes, saladas mais afrodisíacas, muita fruta... Pensando nisso, o Capitães Gastronomia aposta, este ano, em pratos tradicionais, que refletem também a essência do restaurante santista, que fica na Ponta da Praia.

São eles a salada capitães, o salmão em crosta de castanha com molho de maracujá e purê

de banana da terra e o filé Wellington. Três receitas bem leves e saborosas. Destaque para este purê, que mantém o sabor local com toque refinado.

Os pratos devem ser o carro-chefe deste verão no restaurante, que está nas mãos do chef Alexandre Fernandes, que está há oito meses no local.

O local mantém sua essência e tem fidelidade de 70% no cardápio (como o cambuciu com crosta de broa de milho e risoto de limão siciliano com molho de mostarda e o filé mignon com risoto), mas os

outros 30 ficam nas mãos do cozinheiro.

Nesta estação mais quente, quem for ao local poderá aproveitar ainda mais pratos de aperitivos e saladas, além de peixes. Vale a dica de ficar de olho para a temporada de inverno, quando começam a ser feitos os tradicionais foundues (lá geralmente tem festival, com dezenas de opções!).

SERVIÇO: XXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Filé Wellington

Ingredientes: 200g de filé mignon; sal; azeite; mostarda amarela; presunto parma; massa folhada e alface americana. **Molho demi glace:** 50g aparas de carne; 500ml água; 25ml de vinho tinto de mesa; 20g de cenoura cortada; folhas de alho poró; 1 cebola branca; 15g de manteiga; 15g de farinha de trigo e sal a gosto.

Preparo: Temperar o filé mignon com sal, e selar a carne com azeite até que esteja mal passada. Deixar a carne esfriar. Pincelar mostarda pelo filé mignon e envolvê-lo com parma. Com a massa folhada, cortar um quadrado para que o filé seja envelopado. Levar ao forno a 170°C durante 10 minutos, e depois aumentar o forno para 250°C para dourar a massa. Separar e lavar as folhas de alface americana cuidadosamente, e encaixar uma folha na outra como um buquê. Servir em um prato a salada de alface com o wellington partido

ao meio com molho demi glace por cima. **Molho Demi Glace:** Dourar as aparas de carne até que fiquem bem escuras. Adicionar os legumes e folhas de alho poró picados grosseiramente. Acrescentar a água e deixar cozinhar em fogo baixo por aproximadamente 2 horas. Coar tudo com auxílio de uma peneira, voltar o molho para a panela e

acrescentar o vinho e deixar reduzir pela metade. Em uma frigideira separada, acrescentar a manteiga e deixar derreter até que fique dourada, juntar a farinha aos poucos e misturar com um batedor até ficar em ponto de pasta. Acrescentar esta mistura a panela de molho, misturar bem, e deixar reduzir até que engrosse.

Salada capitães

Ingredientes: cestinha de massa de harumaki; folha de massa para rolinho primavera (harumaki). **Salada:** folhas de alface diversas; 100g de presunto parma; 100g de tomates sweet grape e 10g de gergelim negro. **Mostarda cítrica:** 100ml de mostarda amarela; 10g de cebolinha; 10g de salsinha; 1 limão siciliano e azeite extra virgem.

Preparo: cestinha de harumaki: pegar uma folha de massa para rolinho primavera (harumaki) cuidadosamente, arranjar em um ramequin, e levar ao forno a 180°C, durante três minutos. **Mostarda cítrica:** bater no liquidificador todos os ingredientes com algumas gotas do limão siciliano e um fio do azeite. **Salada:** com a cestinha de harumaki já assada, pique as folhas de alface e arranje cuidadosamente dentro



FOTOS ALEXANDER FERRAZ

da cesta. Asse as fatias de parma no forno a 180°C durante 5 minutos até ficarem desidratados, e parta em pedacinhos para misturar

à salada. Adicione os tomates sweet grape cortados ao meio, e regue a salada com a mostarda cítrica e gergelim.

Salmão em crosta de castanhas ao molho de maracujá

Ingredientes: 200g de postas de salmão; sal; azeite; limão siciliano. **Crosta de castanhas:** castanhas diversas; manteiga a ponto pomada e salsinha picada. **Molho de maracujá:** polpa de um maracujá; 300ml de vinho branco de mesa e 50g de açúcar refinado. **Purê de banana da terra:** 2 bananas da terra maduras; 100ml de creme de leite fresco e sal a gosto.

Preparo: crosta de castanhas: tritar as castanhas e misturar com a salsinha e a manteiga para dar liga. **Molho de maracujá:** em uma panela rasa ou frigideira, misturar todos os ingredientes e deixar reduzir até o ponto de calda. **Purê de banana da terra:** cozinhar as



bananas com casca até ficarem bem moles. Descascar as bananas e misturá-las com auxílio de um batedor com o creme de leite em uma panela em fogo brando, adicionar sal a gosto. Bater até não ter mais pelotas. Postas: limpar as escamas da posta de salmão e temperar com sal e limão siciliano.

Grelhar o peixe com azeite e adicionar a crosta de castanhas na posta de salmão. Levar ao forno a 200°C durante 5 minutos até dourar a crosta. Servir em um prato uma porção do purê de banana quente, colocar o salmão por cima e decorar o prato com a calda de maracujá.



DIVULGAÇÃO

Vencedoras de concurso estreiam no cardápio

DA REDAÇÃO

As três pizzas vencedoras do 8º concurso *Meu Nome Virou Pizza*, promovido pela Kokimbo Pizzas & Picanha, já estreiam no cardápio. A tradicional competição escolheu como vencedora este ano a Pizza Biquinho, criada pela funcionária pública Luciene Fulco Asenjo. Sete pizzaiolos amadores participaram da grande final, realizada no dia 31 de novembro, no Sho-

pping Parque Balneário, em Santos.

A Biquinho leva muçarela, palmito, rúcula e pimenta biquinho e custa R\$ 69,00 nas unidades da Kokimbo. Em segundo lugar, ficou a pizza Morro do Bambu, receita da ceramista Maria Angélica Dias (muçarela, tomate cereja, presunto parma, parmesão e alho poró), a R\$ 79,00.

O terceiro lugar ficou com a

auxiliar de divulgação e estudante de Direito Thais Araújo Antunes, com a receita Baixada Santista (camarão, champignon no alho, catupiry, alho poró e rúcula), que custa R\$ 145,00.

As pizzas foram escolhidas por um júri especializado, formado por jornalistas da área e chefs de cozinha, além do ganhador da edição do concurso do ano passado.

Os três primeiros colocados

receberam certificado e inclusão do nome da pizza no cardápio da Kokimbo pelo período mínimo de seis meses, além de um período de pizzas grátis e prêmios dos patrocinadores.

SERVIÇO: A KOKIMBO FUNCIONA DE TERÇA A DOMINGO, DAS 19H À MEIA-NOITE EM TRÊS ENDEREÇOS: RUA DA PAZ, 61, BOQUEIRÃO; RUA EUCLIDES DA CUNHA, 284, POMPEIA E AV. DOS BANQUEIROS, 64, PONTA DA PRAIA. MAIS INFORMAÇÕES NO SITE WWW.KOKIMBO.COM



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Surpreenda-se com as castas brancas, deguste brancos!

Santé! Estamos em pleno verão, sol a pino, praias, piscinas, rios e até lagos são o cenário do momento para os que estão de férias, e também para os que podem curtir os finais de semana. E nada mais agradável do que estar com a família ou os amigos desfrutando um refrescante vinho branco, companheiro ideal para usufruir os prazeres desse nosso país tropical.

Os vinhos brancos mais conhecidos são os da uva Chardonnay, rainha das uvas brancas, cultivada em todo o mundo vinícola. A Chardonnay é originária da Borgonha, na França, onde é emblemática, e tem idêntica importância ainda nas regiões de Champagne, Alsácia e Languedoc-Roussillon. Uva adaptável e versátil, resulta em vinhos bastante expressivos e encorpados quando tem passagem em barricas de carvalho, resultando exube-

rância e potência com aromas amanteados, frutas cítricas em compota como o abacaxi, mel, balas toffee ou butterscotch (caramelo feito com açúcar queimado e manteiga), baunilha e especiarias. Esta uva, quando colhida com pouco tempo de amadurecimento na parreira, propicia um vinho mais fresco e leve com aromas de frutas cítricas como maçã verde, pera e limão, em contrapartida, colhida madura evidencia mais corpo e seus aromas remetem a abacaxi e manga. E mais, no que se refere ao terroir, da Chardonnay lavrada em local frio e ameno obtém-se um vinho leve, refrescante e mineral (dependendo do tipo de solo), enquanto que a de local de altas temperaturas, clima quente, resultará um vinho mais denso e mais encorpado.

Os Chardonnays mais famosos são o Chablis, o Mersault, o



FOTOS SHUTTERSTOCK.COM

Montrachet e o Pouilly-Fuissé, na Borgonha. Na região de Champagne é a uva varietal para elaboração dos Blanc de Blancs e ainda compõe a mistura nos blends junto com as cepas Pinot Menier e Pinot Noir. Evidentemente há grandes Chardonnays espalhados por todos os demais países produtores no Velho e no Novo Mundo.

Outra casta branca bastante conhecida é a Sauvignon Blanc cuja característica é sua acidez notável e aromaticidade. Invariavelmente frutas cítricas como maracujá, limão, pêssego, maçã verde, herbáceos como

grama molhada, aspargos e até, não se espante, xixi de gato ou lã molhada são seus perfumes indefectíveis. De origem francesa produz o afamado rótulo Sancerre e o Pouilly-Fumé no Vale do Loire. Em Bordeaux, a Sauvignon Blanc misturada à Sémillon, era, hoje nem tanto, ícone bordelês branco seco, onde também se produz o doce Sauternes. A uva

tem destaque na Nova Zelândia e África do Sul, e nos demais países do Novo Mundo. Usualmente sua vinificação se dá em cubas de aço inox e resulta em vinho super refrescante, leve e convidativo às entradas e pratos leves. Sua alta acidez suporta pratos gordurosos. Excepcionalmente passa em barricas, originando um vinho mais austero e elegante. Eu particularmente gosto muito!

A Riesling, advinda da Alemanha, tem muitos adeptos, não à toa! É uva nobre que produz vinhos de acidez marcante e alta longevidade. Sua característica aromática é o mineral remetendo ao petróleo e pedra de isqueiro. Secos ou doces, são intensamente perfumados e saborosos. Há quem a considere a melhor e mais apaixonante de todas as uvas brancas.

A Gewürztraminer que parece ter origem no Tirol italiano em Trentino-Alto Adige, região que pertencia à Áustria, é uma das uvas que mais evidencia a aromaticidade, uma vez que flores como rosas brancas e frutas como a lichia perfazem seus odores. De pele rosada, a cepa resulta num vinho pungente, com boa acidez, corpo médio

para encorpado, sabor exótico e doçura evidentes, impreterivelmente. Seco, meio seco ou doce, é um vinho diferente e inédito. É bastante cultivada na Alsácia, Alemanha e Itália.

Caro leitor, caso se interesse por novas experiências víquicas, prove rótulos brancos de uvas diferentes como: Airén, Alvarinho, Arinto, Arnéis, Bical, Cattarrato, Chasselas, Chenin Blanc, Cortese, Encruzado, Falanghina, Fernão Pires, Fiano, Garganega, Gouveio, Grenache Blanc, Gros Manseng, Loureiro, Malvasia, Marsanne, Moscatel, Moscatel, Picpoul Blanc, Pinot Blanc, Pinot Grigio, Roussanne, Savagnin, Sémillon, Trebbiano, Tocai Friulano, Torrontés, Verdejo, Verdicchio, Vermentino, Vernaccia, Viognier e etc. Todas são protagonistas de vinhos notáveis.

Recomendo servir brancos leves de 7°C a 10°C, já os encorpados de 10°C a 15°C. O ideal é refrescá-los na geladeira por 20 minutos e depois conservá-los num balde de gelo. Lembre-se, o balde deve conter gelo suficiente completado com água.

Viva o verão com os melhores brancos. Arrisque e surpreenda-se! Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR