

Petiscos para a folia

Ideias para você acompanhar os drinques da página anterior

DA REDAÇÃO

Está em dúvida do que fazer nesse Carnaval? Vai assistir aos desfiles ou maratonar séries e filmes? Vai para a praia se der sol? Bom, para qualquer

opção, separei duas receitas de petiscos perfeitos para serem preparados antes e servidos na hora de receber amigos, namorado ou namorada ou familiares. Basta esquentar no forno

já preaquecido durante 5 minutos. Mas, se quiser faça na hora com a ajuda dos amigos. Afinal, a reunião na cozinha também pode ser divertida e acompanhe com os drinques.

QUIBE ASSADO

Ingredientes: 3 copos (de 200ml) de trigo para quibe; 1kg de patinho moído; 1/2 Kg de acém moído; 6 cebolas grandes; cominho; pimenta síria e sal a gosto.

Preparo: lave o trigo em uma bacia grande e deixe crescer por cerca de uma hora. Coloque sal a gosto e 1 colher de sopa de cominho. Misture tudo e junte o patinho. Depois, amasse bastante até ficar bem ligado. Reserve. Em uma panela quente coloque o acém para refogar. Deixe cozinhar bem. Quando estiver cozida, junte as cebolas picadinhas, sal e pimenta síria a gosto. Pegue a massa de carne com trigo e modele os quibes, recheando com a carne refogada já fria. Depois de modelados, coloque em uma assadeira untada com manteiga e pincele manteiga em cada um. Leve ao forno preaquecido a 200° e asse por cerca de 25 minutos ou até dourar.



FOTOS SHUTTERSTOCK.COM

LULA COM MOLHO TÁRTARO CASEIRO

Ingredientes: 500g de lulas em rodela congelada; farinha de rosca o quanto baste; 2 ovos batidos; 2 colheres (sopa) de parmesão ralado; sal e pimenta-do-reino a gosto; óleo para fritar. **Molho tártaro:** 4 colheres (sopa) de maionese light; 6 pepininhos em conserva picadinhos bem pequeno; 1 colher (sopa) de alcaparras picadinhas; 1/2 cebola roxa picadinha; 1/2 pimenta dedo-de-moça picadinha (opcional); 8 azeitonas verdes picadinhas; 1 colher (sopa) de vinagre de maçã e 1 colher (chá) de açúcar.

Preparo: deixe a lula descongelar por completo (na geladeira). Tempere com sal e pimenta moída. Em um saco plástico grande coloque a farinha de rosca e o queijo parmesão. Passe os anéis no ovo batido e depois coloque no saco com a farinha até que os anéis fiquem completamente cobertos. Frite em imersão em óleo quente e escorra em uma grade. Sirva com molhos da sua preferência. **Molho:** misture tudo e sirva geladinho.

Dica: a lula congelada já é pré-cozida, por isso é mais macia.



Virado à Paulista, estrela no Madê

ALEXSANDER FERRAZ

DA REDAÇÃO

Esta semana o clássico Virado à Paulista tornou-se Patrimônio Imaterial de São Paulo. O Condephaat, conselho do patrimônio histórico e cultural, reconheceu a importância da receita, nascida na época das bandeiras do Brasil-Colônia. Inicialmente, levava feijão, farinha e toucinho de porco. Com o tempo ganhou outros acompanhamentos.

Tradicional prato servido às segundas-feiras, ele será a estrela do almoço do Madê Cozinha Autoral de hoje até quarta-feira. O chef Dario Costa não alterou os ingredientes do clássico, mas imprimiu sua assinatura. "Nosso virado será um prime rib suíno com emulsão de tutu de feijão, tartar de banana, couve manteiga, linguça picante e ovos de codorna". O valor do prato é R\$ 50.

SERVIÇO: MADÊ COZINHA AUTORAL (RUA MINAS GERAIS, 93, BOQUEIRÃO, SANTOS). FUNCIONAMENTO CARNAVAL: TODOS OS DIAS, ALMOÇO E JANTAR E QUARTA, SÓ ALMOÇO.

O prato, tombado pelo Condephaat, será servido no almoço da casa

SÓ NA FOLIA

Promoções. Três casas da charmosa Rua Azevedo Sodré estão com promoções no Carnaval. O Arapuka Gastrobar (R. Azevedo Sodré, 123) está com releituras de sete drinques de boteco com preço especial: R\$ 14,90. Todos têm nomes de marchinhas. Entre eles está o Chiquita Bacana, com inspiração no fogo paulista e leva licor de ervas finas, suco de laranja, pau de canela e laranja. O Quilha Fresh Food (R. Azevedo Sodré, 81) está com o drink em dobro (dois por preço de um), válido para todas as opções do menu até hoje e de Sakerita (R\$ 21) e Moscow Mule (R\$ 23) até quarta. Na Hamburgueria Santista (R. Azevedo Sodré, 83) quem pedir qualquer sanduíche tem desconto no Milkshake Oreo (de R\$ 29 por R\$ 20) até quarta.

ALEXSANDER FERRAZ



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Desfile de Brancos e Rosés

Santé! Esta semana o Marcelo Laticínios apresentou mais de 90 rótulos brancos e rosés entre vinhos tranquilos e espumantes. A feira de vinhos reuniu diversos importadores, que ofertaram seus vinhos e agradaram muito aos enófilos - aliás é

sempre muito prazeroso participar. Recomendo a ida a essas mostras de vinhos, principalmente aos iniciantes amantes da bebida é uma excelente oportunidade para ampliar impressões organolépticas, ou seja, analisar visual, olfativa e gustativa

ativamente muitas novidades do setor.

Destaco o stand, do querido Marcio Falbo, que oferecia três safras diferentes do vinho branco alentejano Mouchão Don Rafael. Me surpreendi com o 2012, que mantinha caracterís-

ticas minerais, diferentemente do 2013, com caráter bastante frutado, inclusive frutas maduras, e por sua vez o 2015 estava mais fresco, herbáceo e um tanto austero. Pareciam três vinhos de diferentes castas em sua composição. Outro vinho que se dis-

tinguia foi o rosé 2014 da Caves Santa Marta, por sua cor forte, um rosado queimado, quase de um Porto Tawny, com aromas e sabores de morango fresco, fiquei encantada.

Elegi algumas ótimas surpresas que desfilavam na tarde.

Aproveite para escolher algumas delas para acompanhar as folias do Momo ou até para seu descanso e regozijo nesse feriado de Carnaval. Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR



Borgo Sanleo - Pinot Grigio IGT 2016 Delle Venezie/Itália (R\$ 79,90)



Little Quino Sauvignon Blanc 2016 Malleco Valley/Chile (R\$ 69,90)



Casa Perini Espumante Brut Charmat Serra Gaúcha, Brasil (R\$ 44,90)



Mouchão Dom Rafael Branco DOC 2013 Alentejo/Portugal (R\$ 89,90)



Fronteira 2016 Branco DOC Douro/Portugal (R\$ 89,90)



Kumala Colombard Chardonnay 2016 Western Cape/Nova Zelândia (R\$ 59,90)



Los Vascos (Lafite Rothschild) Chardonnay 2016 Colchagua/Chile (R\$ 84,90)



Herdade do Esporão Pé Rosé 2015 Alentejo/Portugal (R\$ 37,90)



Portal do Fidalgo Alvarinho 2016 DOC Vinho Verde/Portugal (R\$ 109,90)

FOTOS CLAUDIA OLIVEIRA



Marcel Martin - La Chenaye Sancerre 2015 Loire/França (R\$ 169,90)



Marcel Martin - Las Rochetais Pouilly-Fumé 2015 Loire/França (R\$ 159,90)



Caves Santa Marta, Rosé 2014 Douro/Portugal (R\$ 69,90)



Famille Breban Villa Aix Rosé 2016 Provence/França (R\$ 169,90)



Santa Margherita Pinot Grigio 2014 Valdage/Itália (R\$ 84,80)



Viña Tinajas - Viejo Feo Chardonnay 2016 Valle del Maule/Chile (R\$ 69,90)



Zapa Reserva Chardonnay 2015 Mendoza/Argentina (R\$ 74,90)



Zapa Torrontés 2017 Mendoza/Argentina (R\$ 37,90)



Quinta do Crasto Branco 2012 DOC Douro/Portugal (R\$ 119,90)