

Agora é hora de por mão na massa

Com as receitas de massa da página anterior, você pode preparar vários tipos de tortas doces ou salgadas. Aqui algumas ideias

DA REDAÇÃO

Agora que você já tem todas as dicas e receitas das massas-base, é hora de preparar as suas tortas. Separamos algumas receitas de quiche, tortas salgadas e doce para o lanche ou a sobremesa.

As tortas salgadas e quiches, você pode congelar por até 3 meses após assada. As massas cruas, embrulhadas em plástico, podem ser guardadas na geladeira por até 24 horas. Os recheios, também.

Então, perca o medo, separe as formas, o rolo de massa e os ingredientes, escolha sua receita e experimentalmente prepará-las.

Ingredientes massa: 1 receita de massa de quiche.

Recheio: 1 cebola grande fatiada em meia-lua; 400g de carne-seca dessalgada e cozida; 1 colher (sopa) de manteiga sem sal; 100g de azeitonas verdes picadas; 100 ml de creme de leite de caixinha; 1 colher (sobremesa) de amido de milho; 2 ovos; pimenta e sal a gosto e 200g de queijo coalho em cubinhos.

Cobertura: 1 colher (sopa cheia) de manteiga; 1 colher (sopa cheia) de farinha de trigo; 400 ml de leite; 100g de parmesão ralado e sal a gosto.

QUICHE GRATINADA DE CARNE SECA E QUEIJO COALHO



FOTOS ALEXANDER FERRAZ

Preparo: faça a massa como manda a receita de quiche. Recheio, tirando a gordura e desfiando a carne-seca. Refogue a cebola na manteiga e junte a carne e as azeitonas. Na sequência, desligue o fogo e adicione o creme de leite com o amido diluído e os ovos, mexendo rapidamente para os ovos não cozinharem. Acerte o sal e a pimenta. Coloque o queijo quando amornar um pouco e misture. Reserve.

Cobertura: derreta a manteiga, acrescente a farinha e forme uma pastinha (chamada roux). Junte o leite e mexa com um batedor (fouet) para não

empelotar. Mexa em fogo médio até engrossar. Desligue, adicione o queijo e acerte o sal.

Montagem: com um rolo, abra a massa em uma superfície lisa e levemente enfarinhada e ponha no fundo e nas laterais de uma forma de fundo removível com 27 cm de diâmetro. Coloque o recheio e espalhe. Sobre ele, distribua o béchamel da cobertura. Leve a torta ao forno preaquecido, sobre a assadeira que já está lá. Isso ajuda a assar o fundo da torta. Deixe no forno por cerca de 40 minutos ou até estar dourada e assada.

TORTA DE FRANGO CREMOSO



Ingredientes massa: 1 receita de massa podre. **Recheio:** 1 peito de frango sem pele cozido em água com sal e desfiado; 1 colher (café) de páprica; 1 fio de azeite ou óleo 2 dentes de alho; 1 cebola picadinha, salsinha picadinha a gosto; 4 colheres (sopa) de requeijão; 1/2 xícara de leite; 3 colheres (sopa) de molho de tomate; 1 colher (sopa) de amido de milho, sal e pimenta a gosto, 1 xícara de ervilhas e 2 colheres (sopa) de parmesão ralado.

Preparo: prepare a massa podre como manda a receita. Forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível com a massa. Reserve. **Recheio:** esquente o azeite e refogue a cebola e o alho. Junte o frango desfiado e refogue. Junte o molho de tomate, Dissolva o amido de milho no leite e junte ao frango. Mexa até engrossar. Junte o requeijão, a ervilha e o parmesão. Desligue, acerte o sal e a pimenta, se preciso. Coloque a salsinha. Deixe esfriar. Coloque sobre a massa o recheio de frango e cubra com o restante de massa. Pincele gema e leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 35 minutos ou até dourar.

Dica: se quiser, coloque azeitonas no recheio.

TORTA DE LIQUIDIFICADOR



Ingredientes massa: 1 e 1/2 xícara (chá) de leite desnatado; 1/2 de xícara (chá) de óleo de canola (120 ml); 3 ovos; 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (pode usar metade integral); 1 colher (sopa) de fermento em pó; 1/2 colher (chá) de sal; 6 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado. **Recheio:** 4 colheres (sopa) de azeite; 1 cebola picada; 100g de queijo branco picado; 150g de muçarela ralada; 3 tomates maduros, sem pele e sem sementes, cortados em cubos; 1/3 de xícara de azeitona verde picada; 1 colher (sopa) de orégano e salsinha picada a gosto.

Preparo massa: bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto o parmesão, até formar uma massa homogênea. Por último, coloque metade do parmesão na massa e mexa. **Recheio:** misture todos os ingredientes. **Montagem:** unte com margarina e farinha uma forma média de furo no meio (22 cm de diâmetro). Despeje 2/3 da massa. Coloque o recheio. Cubra com o restante da massa e polvilhe a outra metade do parmesão. Leve ao forno preaquecido a 200 °C por cerca de 30 minutos ou até dourar e ficar assada.

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière



Quarentena aumenta sede por vinhos

Santé! Vinho, a bebida milenar que nos une por aqui, vem sendo atração principal de enófilos e tem gerado muitos novos adeptos durante a pandemia que atravessamos. E, não tão surpreendentemente, é um dos itens mais procurados via online.

Eu confesso jamais ter presenciado tanta publicidade e oferta de vinhos. As plataformas digitais estão recheadas de opções de compras.

Eu creio que muitos, se não a maioria dos importadores, representantes e revendedores de e-commerces estão trabalhando com ótimas oportunidades e talvez nunca tenham vendido tanto numa situação tão singular.

Conversando com comerciantes da nossa região pude comprovar que a venda de bebidas em geral está em alta e o vinho tem se destacado nas solicitações de pedidos em casa.

Marcelo Figueira, do Marcelo Laticí-

nios, conta que em suas lojas houve um leve crescimento nas vendas presenciais, mas que suas vendas por delivery aumentaram substancialmente. Esse aumento notável envolve todas as bebidas alcoólicas, e principalmente os vinhos. Ele destacou ainda que seus campeões de venda, nesse momento, são rótulos da chilena Viña Perez Cruz, que ele importa diretamente: O Lingal Rosé 2019 (Vale del Maipo) e o Doña Mariana 2017 Sauvignon Blanc (Vale Casablanca). Ambos custam R\$ 69,90.

Thiago Martins, sommelier e gerente da Enoteca Decanter Santos, explicou que na segunda quinzena do mês de março houve maior procura por vinhos, elevando as vendas a um volume maior em relação ao mesmo período do ano passado. E que captaram mais clientes no delivery por conta da facilidade de entregas em domicílio, principalmente por consi-

derar o isolamento social. Seu mais vendido está em promoção: Terranoble Cabernet Sauvignon (Vale Central, Chile) a R\$ 44,60.

Marcio Falbo, representante de multimasas de vinhos, revela que as vendas aumentaram para o consumidor final e para supermercados. Ele destaca que alguns restaurantes estão se reinventando, a exemplo do Restaurante São Paulo, que disparou seu comércio por telefone e por meio das redes sociais, após fazer uma promoção de vinhos para ajudar no pagamento de seus funcionários, conforme publicado semana passada neste caderno Boa Mesa.

Marcio afirma ainda que, após criar um canal de telemarketing, as vendas tiveram exponencial crescimento. Os mais vendidos: EA Fundação Eugenio Almeida/Cartuxa (Alentejo, Portugal) por R\$ 54,90, e Tantehue Ventisquero

(Vale Central, Chile) a R\$ 30,00.

Oscar Martins, proprietário do Restaurante Van Gogh e do Buble Casual Food confirma que suas vendas se ampliaram e que suas promoções estão surtindo efeitos. Os mais vendidos são Art Noble Reserva Cabernet Sauvignon (Curicó, Chile) por R\$ 49,00; Bisquertt La Joya Gran Reserva Cabernet Sauvignon (Chile) por R\$ 75,00 além do Chianti Classico Santa Margherita 2013 (Itália) por R\$ 89,00.

Já o depoimento do José Rodrigues, da Adega Petit Verdot, foi um tanto diverso. José me contou que fechou sua adega-loja antes mesmo da determinação oficial. Disse ainda que por conta desse fechamento o movimento não foi dos melhores. "Como está havendo uma selvageria no mercado, não conseguimos entrar no delivery até a semana passada, quando alguns clientes pediram seus vinhos predile-

tos. Agora, por incrível que pareça, os campeões de venda são os El Enemigo Cabernet Franc (Mendoza, Argentina) R\$ 209,80 e no que se refere a vinhos de custo-benefício, o Misiones Carménère (Chile) R\$ 59,00. Interessante que conseguimos mais uma vez sermos diferentes: o pessoal conversa comigo pelo WhatsApp e pede indicações. Está até gostoso!".

A crescente demanda no comércio de vinhos tanto por televendas como no e-commerce é realmente mundial. Prestígio o comércio da sua região. E aprecie a bebida de Baco com moderação, sempre às refeições. Até a próxima taça! #fiqueemcasa #vinhoemcasa #peçavinhoemcasa

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

SERVIÇO: MARCELO LATICÍNIO: TELS. 3234-1861/ 3232-7196 E WHATSAPP 13 99766-0838
ENOTECA DECANTER SANTOS: TELS. 2104-7555 SITE
HTTP://DECANTERSANTOS.COM.BR
MARCIO FALBO: WHATSAPP 13 974208636
RESTAURANTE VAN GOGH: SITE
HTTP://VANGOGHPIZZA.COM.BR/
OU TELS. 3225-3636 E 3205-3636
ADEGA PETIT VERDOT: TELS. 3221-6251 E
WHATAPP 13 99711-8250



Tantehue - R\$ 30
São Paulo Restaurante



Perez Cruz - R\$ 69,90
Marcelo Laticínios



Lingal - R\$ 69,90
Marcelo Laticínios



La Joya - R\$ 75
Van Gogh Restaurante



EA - R\$ 54
São Paulo Restaurante



Terranoble - R\$ 44,60
Decanter Santos



Misiones - R\$ 59
Petit Verdot Adega



El Enemigo - R\$ 209,80
Petit Verdot Adega

FOTOS DIVULGAÇÃO