



Sabores da ITALIANORIO

Descubra os Sabores da Itália e aprenda a preparar
as mais deliciosas e tradicionais receitas italianas.
Todas assinadas pelos nossos Experts, claro.

BUON APPETITO!



SUMÁRIO



GASTRONOMIA CARIOCA	03
Creme Zabaione com Morangos Marinados	04
Bacalhau à Napolitana	05
Risotto de Camarão e Alho-poró	06
Couscous de Peixe	07
Tagliatelle com linguiça, brócolis e cogumelos	08
Pappa Al Pomodoro - Toscana	09
Molho Alla Puttanesca	10
Spaghetti Alla Nerano	11
Berinjelas Recheadas à Moda Siciliana	12
Fettuccine ao Balsâmico	13
Bacalhau mediterrâneo com polenta de colher	14
Risoto de Pêras, Pesto de Nozes e Balsâmico	15
Spaghetti All'amatriciana	16
Massa ao molho Norma	17
Braciola Napolitana	18
Saltimbocca Alla Romana	19
Pizza Frita	20

gastromia
carioca

Gastromia Carioca

Encontre tudo sobre os Sabores da Itália no nosso blog: seleção de produtos italianos, receitas e matérias especiais para você viver essa experiência italiana completa.

Clique aqui e confira!

CREME ZABAIONE COM MORANGOS MARINADOS



por MARCELO SCOFANO



RENDIMENTO

2 porções



INGREDIENTES

- 4 gemas peneiradas
- 4 colheres de açúcar
- 4 colheres de sopa de vinho marsala ou prosecco ou licor
- Raspas de 1 limão siciliano grande
- 1 colher de essência de baunilha
- 100 g de morangos fatiados
- Folhas de hortelã
- 2 colheres de sopa de balsâmico
- 2 colheres de sopa de azeite extravirgem
- 1 colher de sopa de açúcar mascavo
- Raspas de 1/2 laranja seleta



MODO DE PREPARO

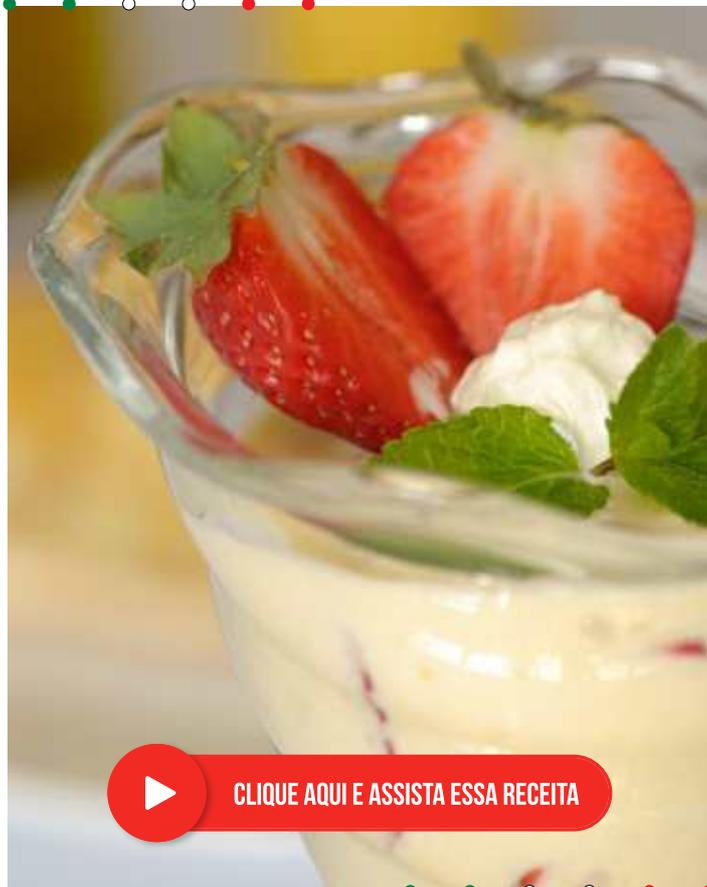
> EXECUÇÃO

Em uma vasilha, coloque os morangos, acrescente o açúcar mascavo, o vinagre, o azeite e as cascas de laranja. Misture delicadamente e deixe reserve na geladeira; Bata as gemas e o açúcar até que a mistura cresça, fique mais clara e com consistência firme.

Acrescente a essência de baunilha e o vinho e leve ao fogo baixo, mexendo com um fouet, até obter uma consistência cremosa, sem deixar ferver.

Coloque o creme em tigelas individuais e leve a geladeira por 1 hora.

Acrescente os morangos marinados por cima, decore com folhas de hortelã e sirva imediatamente.



CLIQUE AQUI E ASSISTA ESSA RECEITA

BACALHAU À NAPOLITANA



por **PIERO CAGNIN**



RENDIMENTO

2 porções



INGREDIENTES

Alho poró picado a gosto
2 latas de tomates pelati
San Frediano
1 kg de bacalhau dessalgado
2 dentes de alho
30 ml de azeite extravirgem
20 folhas de manjericão
(basilico)
Sal e pimenta do reino a gosto
1 unidade de pimenta
dedo de moça



MODO DE PREPARO

> MOLHO DE TOMATE

Passes em um passa-verdura os tomates pelados. Em uma caçarola, aqueça o azeite, acrescente os dentes de alho picados e o alho-poró e refogue até antes dos vegetais dourarem. Acrescente os tomates pelados peneirados, regule a sal e pimenta e cozinhe em fogo baixo por 20 minutos. Se quiser, neste momento poderá acrescentar a pimenta inteira se quiser mais ardência. Reserve.

> BACALHAU

Corte o bacalhau em cubos de aproximadamente 5x5 cm, passe-os na farinha de trigo, sacuda bem para retirar o excesso e frite-os no óleo de canola até dourarem bem. Escorra bem, passe os cubos de bacalhau frito no papel toalha para retirar o excesso de gordura.

> FINALIZAÇÃO

Coloque os cubos de bacalhau na caçarola do molho apenas o tempo suficiente para os sabores se amalgamarem. Acrescente o manjericão (basilico) e sirva imediatamente.

RISOTTO DE CAMARÃO E ALHO-PORÓ



por PIERO CAGNIN



RENDIMENTO

4 porções



CLIQUE AQUI E ASSISTA ESSA RECEITA



INGREDIENTES

- 320 gramas de arroz arborio
- 1,5 l de caldo vegetal
- 150 ml de vinho branco seco
- 800 gramas de camarão VM (correspondem a aproximadamente 400 gramas limpos)
- 2 alho-porós
- As folhas de meio molho de salsa lisa
- 20 gramas de cebola descascada e bem picada
- 70 gramas de manteiga sem sal
- 50 ml de azeite extravirgem de oliva
- Sal a gosto
- Pimenta do reino preta a gosto



MODO DE PREPARO

> EXECUÇÃO

Comece temperando os camarões com sal, pimenta e 20 ml do azeite. Reserve. Em uma frigideira grande funda, derreta a metade da manteiga junto com a metade do azeite restante. Em seguida refogue a cebola picada até esta "suar", isto é, sem que pegue cor. Acrescente agora o arroz e toste-o durante alguns minutos. Deglaceie com o vinho branco e, assim que tiver evaporado, coloque o alho-poró muito bem limpo e cortado ao meio no sentido do comprimento e por sua vez cortado em rodelas. Use somente a parte branca até a parte que começa a ficar mais esverdeada. Misture bem, regule de sal e, aos poucos, acrescente o caldo vegetal, mexendo de vez em quando. Complete o cozimento do risotto, acrescentando os camarões somente no minuto final. Retire do fogo, acrescente a manteiga e azeite restantes e salteie bem para fazer uma boa "mantecatura" do risotto. Coloque finalmente a salsa lisa picada, salteie bem uma última vez e sirva imediatamente.

COUS COUS DE PEIXE



por **PIERO CAGNIN**



RENDIMENTO

2 porções



INGREDIENTES

120 g de cous cous pré cozido
1 abobrinha italiana média cortada em cubinhos
250 g de camarão 80/100
300 g de lulas limpas
300 g de filé de robalo limpo
40 ml de azeite extravirgem
2 dentes de alho
2 galhos de tomilho fresco
1 casca de laranja
0 a gosto sal
1 a gosto pimenta do reino
1 molho de salsa lisa (folhas)
30 g de amêndoas filetadas

CALDO

As cabeças dos camarões
50 g de cebola cortadas em cubos
50 g de cenoura cortada em cubos
50 g de aipo cortado em cubos
100 ml de vinho branco seco
Talos de 1 molho de salsa
150 g de extrato de tomate
1 casca de 1 limão siciliano
40 ml de azeite extravirgem
4 galhos de tomilho seco
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto



MODO DE PREPARO

> CALDO

Em uma panela aqueça o azeite e refogue as verduras. Acrescente as cabeças dos camarões e torre-as bem. Coloque o extrato de tomate, misturando bem. Acrescente o vinho branco e cubra com água. Acrescente os galhos de tomilho e a casca do limão e deixe ferver. Em seguida abaixe o fogo e deixe cozinhar por cerca de 40 minutos. A seguir coe o caldo e reserve.

> COZIMENTO

Coloque numa vasilha, marine por 15 minutos os camarões limpos com sal, pimenta, os galhos de tomilho e a casca da laranja e 10 ml de azeite. Em uma panela ou frigideira, aqueça 20 ml do azeite e torre o cous cous mexendo bem. Acrescente o caldo do camarão suficiente para cobrir o couscous, tampando a panela ou frigideira deixando descansar por cerca de 15 minutos. Em outra panela, aqueça o azeite restante. Acrescente os dentes de alho, a abobrinha cortada em cubinhos e as lulas cortadas em anéis. Misture bem e acrescente o restante voltando a panela para o fogo. Quando levantar fervura, abaixe o fogo e acrescente o lé de peixe cortado em cubos grandes. Experimente o sabor e, se necessário regule o sal. Coloque os camarões e cozinhe por mais 2 minutos no máximo.

> MONTAGEM

Desfaça com as mãos os grumos no cous cous. Coloque em um prato formando um montinho. Acrescente o peixe e as abobrinhas (sem o caldo). Coloque sobre o cous cous algumas colheres do caldo para hidratar e salpique a salsa picada e as amêndoas. Sirva com o caldo restante colocado em uma tigela a parte.

TAGLIATELLE COM LINGUIÇA, BRÓCOLIS E COGUMELOS



por PIERO CAGNIN



RENDIMENTO

4 porções



INGREDIENTES

- 400 g de tagliatelle
- 4 unidades de linguiça toscana
- 1 unidade de alho picado
- 50 ml de vinho tinto seco
- 30 g de cebola descascada e picada
- 1 lata de tomates pelati
- 1 embalagem de cogumelos shitake
- 1 unidade de brócolis americano pequeno
- Sal a gosto
- Pimenta do reino preta a gosto
- 20 ml de azeite de oliva extravirgem



MODO DE PREPARO

> BRÓCOLIS E LINGUIÇA

Limpe o brócolis americano, retirando toda a parte branca e mantendo somente as pontas verdes. Cozinhe-o em água salgada em ponto de fervura por cerca de 1 minuto, escorra e reserve. Retire a pele das linguiças e retire o excesso de gordura; corte grosseiramente a linguiça em ponta de faca. Em uma frigideira grande, refogue a linguiça com um fio de azeite até mudar de cor. Retire-a da frigideira e reserve.

> PREPARO DO MOLHO

Retire e descarte os talos dos cogumelos; limpe-os bem e fatie-os. Na mesma frigideira, refogue no azeite restante a cebola com o dente de alho, acrescente os cogumelos e assim que estiverem murchados, coloque a linguiça. Deglaceie com o vinho tinto e após alguns minutos, acrescente os tomates pelati esmagados previamente com as mãos, misture bem, regule de sal e pimenta e deixe apurar o molho em fogo baixo por 10 minutos.

> MASSA E FINALIZAÇÃO

Coloque uma panela de água para ferver, salgue e assim que estiver fervendo cozinhe as tagliatelle "al dente". Acrescente o brócolis ao molho, misture bem, escorra a massa e junte-a ao molho misturando muito bem. Sirva imediatamente.

PAPPA AL POMODORO



por **PIERO CAGNIN**



RENDIMENTO

4 porções



INGREDIENTES

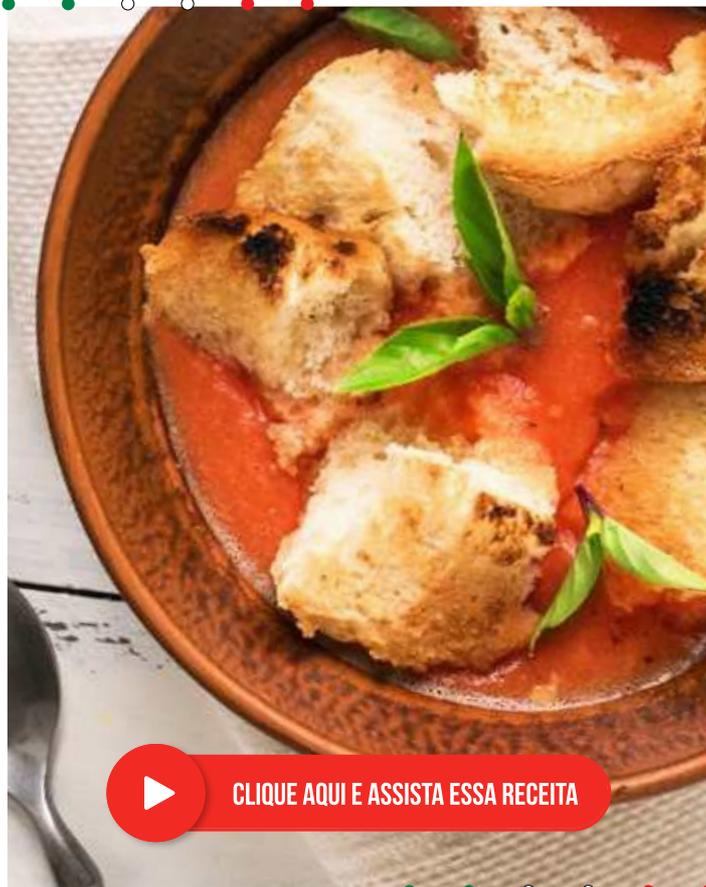
- 350 gramas de pão Santa Monica (ou outro pão de casca dura)
- 1 kg de tomates maduros para molho
- 1,5 l de caldo vegetal
- 30 ml de azeite extravirgem de oliva
- 4 dentes de alho
- 20 folhas de manjeriçã basilico
- 1 pimenta dedo de moça
- 100 gramas de queijo Pecorino ralado
- Sal a gosto
- Pimenta do reino preta a gosto



MODO DE PREPARO

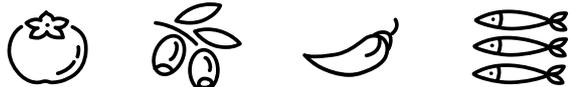
> EXECUÇÃO

Corte o pão amanhecido em fatias. Doure o pão no forno já aquecido e esfregue-as com 1 dente de alho. Na panela, aqueça o azeite, refogue os dentes de alho restante, descascados e picados e, em seguida acrescente os tomates (se preferir poderá retirar previamente a pele) picados e então as fatias de pão. Coloque o caldo e deixe ferver até que o caldo esteja quase completamente consumido misturando várias vezes com o auxílio de um fuet, para que o pão vire uma papa. No final do cozimento, regule de sal e pimenta e, em seguida acrescente as folhas de manjeriçã picadas grosseiramente, a metade do queijo Pecorino e a pimenta, bem picada e sem as sementes. Sirva a Pappa al Pomodoro quente ou fria em uma travessa que possa ir à mesa, decorando-a com folhas de manjeriçã, algumas fatias de tomate, uma boa regada de azeite e polvilhando o queijo Pecorino restante.



CLIQUE AQUI E ASSISTA ESSA RECEITA

MOLHO ALLA PUTTANESCA



por **PIERO CAGNIN**



RENDIMENTO

4 porções



INGREDIENTES

- 1 lata de tomates pelati previamente esmagados com as mãos
- 20 ml de azeite extravirgem de oliva San Frediano
- 2 dentes de alho
- 1/2 unidade de pimenta sem sementes picada
- 50 g de azeitonas pretas descaroadas
- 20 g de alcaparras dessalgadas
- 5 unidades de filezinhos de anchova



MODO DE PREPARO

> FRIGIDEIRA

Ponha pra ferver a água em uma panela grande e salgue com 30 gramas de sal. Em uma frigideira grande, aqueça o azeite e doure os dentes de alho, descascados e amassados junto a pimenta. Retire agora o alho e acrescente as alcaparras, as anchovas e as azeitonas. Deixe refogar por alguns minutos para que os sabores se amalgamem.

> MOLHO

Junte agora os tomates pelati e cozinhe por 10 minutos em fogo médio/baixo até que o molho comece a adensar. No final do cozimento, acrescente a salsa picada e ajuste de sal se for preciso. Enquanto isso, cozinhe a massa "al dente", escorra bem e junte-a ao molho. Misture bem e sirva imediatamente.

SPAGHETTI ALLA NERANO



por **PIERO CAGNIN**



RENDIMENTO

4 porções



INGREDIENTES

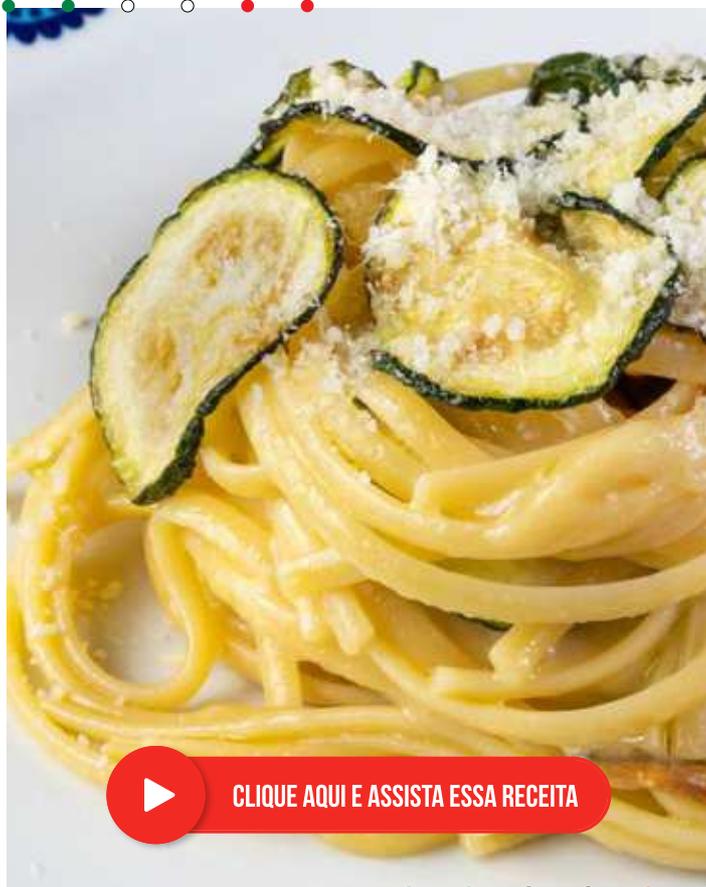
- 320 g de spaghetti
- 800 g de abobrinhas italiana
- 100 ml de azeite extravirgem de oliva
- 100 g de Caciocavallo ralado
- 100 g de queijo Grana Padano ralado
- 80 g de queijo Pecorino ralado
- 1 molho de manjeriço basilico
- 1 dente de alho
- Sal a gosto
- Pimenta do reino preta a gosto



MODO DE PREPARO

> EXECUÇÃO

Limpe bem e retire as extremidades das abobrinhas; fatie-as em rodela não muito grossas. Frite-as no azeite (colocado aos poucos, na medida em que as abobrinhas o absorverem) até que fiquem douradas, escorra-as e coloque-as sobre papel toalha. Cozinhe a massa em uma panela com abundante água já salgada. Enquanto isso, na mesma frigideira onde fritou as abobrinhas e no azeite que nela sobrar, refogue o dente de alho descascado e cortado ao meio e acrescente algumas folhas de manjeriço picado grosseiramente. Deixe o azeite pegar o sabor durante uns dois minutos, recolque as abobrinhas fritas (separe algumas rodela para decorar os pratos) e a massa escorrida bem "al dente" junto a um pouco da água do cozimento da massa e salteie bem até que os spaghetti cheguem no ponto de cozimento certo. Retire a frigideira do fogo, acrescente os queijos ralados e mais um pouco da água do cozimento; misture bem para que se forme um belo creme. No final, acrescente abundante manjeriço sempre cortado grosseiramente e uma polvilhada de pimenta do reino moída na hora. Coloque a massa nos pratos decorando com as rodela de abobrinha separadas previamente.



CLIQUE AQUI E ASSISTA ESSA RECEITA

BERINJELAS RECHEADAS À MODA SICILIANA



por PIERO CAGNIN



RENDIMENTO

2 porções



INGREDIENTES

2 unidades de berinjelas graúdas
Sal grosso para salpicar
400 g de filé de peixe
100 g de tomates secos
1 unidade de alho-poró
50 g de pão amanhecido já sem casca
3 galhos de tomilho fresco
6 galhos de salsa lisa
100 g de queijo scamorza ralado
Sal a gosto
Pimenta preta a gosto



MODO DE PREPARO

> BERINJELAS

Lave-as, enxugue-as e retire o talo. Corte-as ao meio no sentido longitudinal. Retire a polpa de cada metade com o auxílio de uma facinha, primeiramente incidindo ao redor da polpa. Agora, entalhe um reticulado na polpa para que fique mais fácil retirá-la. Reserve 1/3 da polpa assim extraída, salpique o interior das berinjelas com sal grosso e deixe-as expurgar o líquido amargo por meia hora.

> RECHEIO

Corte em cubinhos o filé do peixe. Limpe bem, retire o excesso da parte verde do alho-poró e corte-o em tiras e depois pique-o. Em uma frigideira, aqueça 10 ml do azeite e refogue o alho-poró até murchar. Reserve. Pique bem os tomates secos, assim como as folhas das ervas aromáticas, tomilho e salsa lisa. Corte em cubos e passe no processador de alimentos o pão amanhecido.

> FINALIZAÇÃO

Em uma vasilha, misture todos os ingredientes e misture muito bem. Enxague as berinjelas, seque-as e recheie-as com o composto obtido, nivelando a superfície. Coloque as berinjelas recheadas em um tabuleiro bem untado com azeite, salpique os pistaches moídos e leve-as ao forno pré-aquecido a 200 graus por cerca de meia hora a quarenta minutos.

FETTUCCINE AO BALSÂMICO



por MARCELO SCOFANO



RENDIMENTO

2 porções



INGREDIENTES

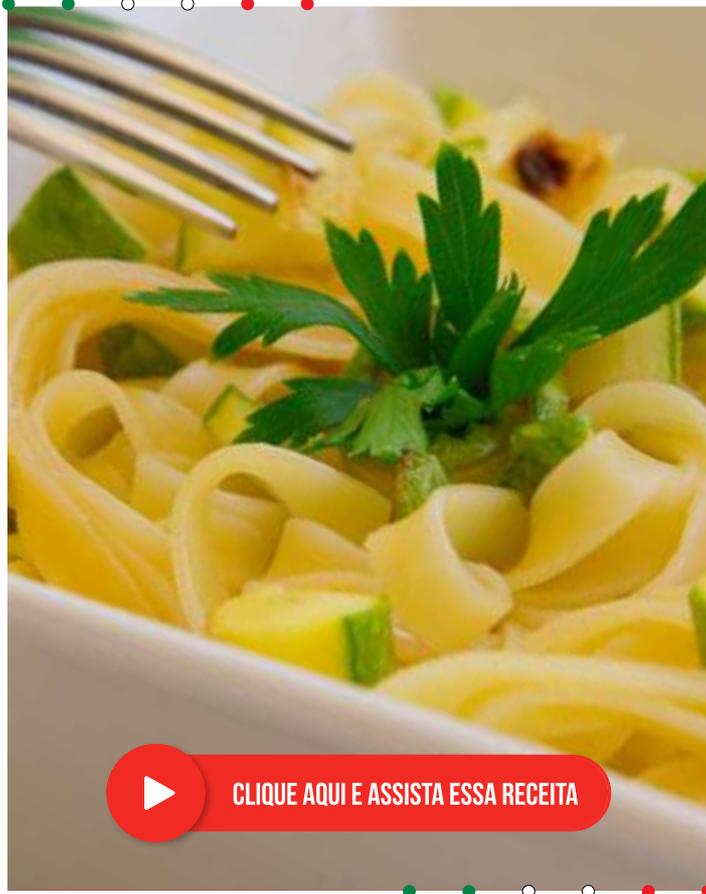
500 g fettuccine
30 ml azeite extravirgem
1 unidade cebola cortada
20 ml aceto balsâmico La Bonissima
1 unidade abobrinha
50 ml azeite extravirgem
200 ml creme de leite fresco
100 g queijo pecorino ralado
200 ml caldo de legumes (cebola / aipo / alho poró / cenoura / bouquet garnis)
½ maço salsinha
Sal a gosto



MODO DE PREPARO

> EXECUÇÃO

Pique a cebola em pequenos cubos e corte a abobrinha em rodela.
Escalde a abobrinha em água fervente e reserve.
Refogue a cebola com metade do azeite, junte o creme de leite, o balsâmico e o caldo de legumes. Corrija o sal e cozinhe por 2 ou 3 minutos.
Coe a mistura e coloque-a em uma frigideira com o restante do azeite, acrescentando a abobrinha escaldada. Retire do fogo e reserve.
Coloque água em uma panela e deixe ferver. Acrescente o fettuccine e cozinhe até que esteja ao dente.
Escorra a massa e misture-a ao molho.
Salpique a salsinha picada, o pecorino ralado e sirva imediatamente.



CLIQUE AQUI E ASSISTA ESSA RECEITA

BACALHAU MEDITERRÂNEO COM POLENTA DE COLHER



por **PIERO CAGNIN**



RENDIMENTO

2 porções



INGREDIENTES

- 600 g de lombo de bacalhau já dessalgado e limpo
- 500 g de batatas Asterix (de casca vermelha)
- 500 g de cebolas roxas médias
- 200 g de tomatinhos sweet grape
- 100 ml de azeite extravirgem San Frediano
- 3 colheres de sopa de salsa lisa
- 750 ml de água
- 180 g de farinha de polenta pré-cozida
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- Manjericão a gosto
- 1 colher de sopa de manteiga



MODO DE PREPARO

> FRIGIDEIRA

Escove bem e corte em 8 partes as batatas e cozinhe-as “al dente” no vapor. Reserve. Descasque e corte em 8 partes as cebolas e corte em 8 partes as cebolas. Em uma frigideira, coloque 20 ml. de azeite e salteie as cebolas até começarem a corar. Reserve. Na mesma frigideira, coloque mais 20 ml. de azeite e core as batatas já cozidas. Reserve. Sempre na mesma frigideira, coloque mais 20 ml. de azeite e grelhe de ambos os lados o lombo de bacalhau previamente cortado em pedaços.

> TABULEIRO

Reúna as batatas, as cebolas e o bacalhau em um tabuleiro. Acrescente os tomatinhos previamente cortados ao meio e temperados com as folhas do manjericão e 20 ml. do azeite. Tempere com a pimenta a gosto, regue com o azeite restante, salpique a salsa picada e leve ao forno pré-aquecido a 200 graus por 10 minutos

> POLENTA

Em uma panela, ponha para ferver a água, salgue a gosto e assim que a água estiver fervida, abaixe a chama e acrescente aos poucos a farinha de polenta pré-cozida, batendo com o auxílio de um fuet.

> FINALIZAÇÃO

Prossiga o cozimento da polenta por alguns minutos, mexendo com uma colher de pau e acrescente no final a manteiga. Retire do forno o bacalhau e sirva ao lado da polenta de colher.

RISOTO DE PÊRAS, PESTO DE NOZES E BALSÂMICO



por MARCELO SCOFANO



RENDIMENTO

2 porções



INGREDIENTES

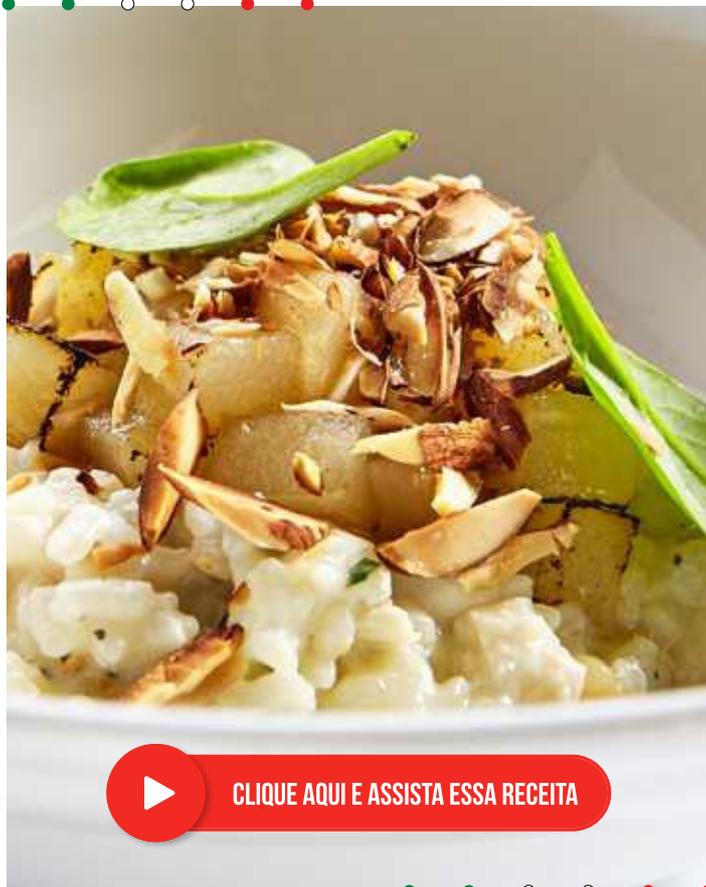
320 g arroz arbóreo ou carnarolli
½ unidade cebola
250 ml vinho branco seco
1 ½ l caldo de legumes (cenoura /
cebola / aipo / alho poró / bouquet
garnis) 2 unidades pera kaiser ou
portuguesa
100 g pesto de nozes Tealdi
25 ml Aceto balsâmico De Nigris 45%
200 ml azeite extra virgem
Sal a gosto



MODO DE PREPARO

> EXECUÇÃO

Descasque as peras, uma delas corte em cubos, a outra em fatias finas. Coloque-as na água com um pouco de limão para que não se oxidem. Em uma panela, refogue a cebola cortada em cubos no azeite extra virgem, acrescente o arroz e toste os grãos ligeiramente, acrescentando o vinho branco em seguida. Acrescente o caldo, concha a concha, sempre que o arroz absorver o líquido. Após a quarta concha, acrescente metade da pera cortada em cubos. Continue o processo de cozimento até que o arroz esteja al dente, apague o fogo e acrescente o pesto de nozes, misturando bem. Corrija o sal. No meio tempo, em uma frigideira, coloque um fio de azeite, 15 ml do vinagre balsâmico e salteie a pera cortada em fatias, até que dourem ligeiramente. Para servir, coloque o risoto no centro do prato, finalize com o molho de pera e balsâmico, salpique queijo gorgonzola e um pouco mais do aceto balsâmico.



CLIQUE AQUI E ASSISTA ESSA RECEITA

SPAGHETTI ALL' AMATRICIANA



por **PIERO CAGNIN**



RENDIMENTO

4 porções



CLIQUE AQUI E ASSISTA ESSA RECEITA



INGREDIENTES

- 320 gramas de spaghetti
- 300 gramas de bacon inteiro
- 10 ml de azeite extravirgem de oliva
- 2 latas de tomates pelati
- 80 gramas de queijo Pecorino ralado
- 100 ml de vinho branco seco
- 1 pimenta dedo de moça
- Sal a gosto
- Pimenta do reino preta a gosto



MODO DE PREPARO

> EXECUÇÃO

Fatie e em seguida corte em tiras o bacon. Aqueça o azeite em uma frigideira em fogo baixo e doure o bacon para que derreta a gordura. Faça uns cortes no sentido do comprimento na pimenta dedo de moça e acrescente-a na frigideira (se fizer deste jeito, lembre que a pimenta inteira deverá ser retirada assim que o molho ficar pronto). Ou, se preferir mais ardência, pique a pimenta tendo retirado previamente as sementes. Acrescente agora o vinho branco, deixe evaporar e em seguida retire o bacon, deixando-o aquecido. Coloque agora na frigideira os tomates pelati já esmagados e cozinhe este molho até adensar e ajuste eventualmente de sal. Coloque o bacon de volta na frigideira. Cozinhe os spaghetti em abundante água previamente salgada. Quando a massa estiver ainda bem "al dente", escorra-a e acrescente-a na frigideira e salteie bem para terminar o cozimento. Emprate a massa, polvilhando com o queijo Pecorino e a pimenta do reino moída na hora.

MASSA AO MOLHO NORMA



por **PIERO CAGNIN**



RENDIMENTO

2 porções



INGREDIENTES

- 1 unidade de berinjela graúda
- 150 g de tomatinhos sweet grape
- 10 folhas de manjericão
- 60 ml de azeite extravirgem de oliva San Frediano
- 1 dente de alho
- 2 colheres de sopa de ricota fresca Vitalatte (cheias)
- 180 g de massa San Frediano (a sua escolha)
- 20 g de queijo parmesão ralado



MODO DE PREPARO

> BERINJELA

Limpe bem a berinjela e retire as extremidades. Corte-a em fatias de 1 cm de espessura e por sua vez corte cada fatia ao meio. Coloque a berinjela cortada sobre uma peneira grande ou escorredor e salpique de sal. Reserve por 20 a 30 minutos para que a berinjela perca o líquido amargo. Enxague sob água corrente a berinjela e seque-a com papel toalha. Em uma frigideira grande, aqueça 50 ml do azeite. Frite as fatias de berinjela de ambos os lados, acrescentando mais azeite se for preciso.

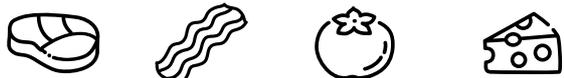
> REFOGADO

Coloque para ferver em uma panela 2 litros de água e salgue-a com 30 gr de sal. Em outra frigideira, aqueça o azeite restante e refogue até dourar o dente de alho descascado e amassado. Acrescente os tomatinhos cortados ao meio e refogue-os em fogo alto por 5 minutos. Regule de sal e pimenta a gosto, retire o dente de alho e acrescente a berinjela frita e as folhas de manjericão cortadas grosseiramente.

> MASSA E FINALIZAÇÃO

Cozinhe a massa na panela de água que estará fervendo pelo tempo indicado na embalagem. Escorra a massa, acrescente-a na frigideira do molho junto a ricota. Mexa bem para que os ingredientes se amalgamem e sirva nos pratos polvilhando com o queijo ralado.

BRACCIOLA NAPOLITANA



por PIERO CAGNIN



RENDIMENTO

2 porções



INGREDIENTES

BRACCIOLA

8 unidades de bifés contrafilés limpos e sem gordura de aproximadamente 100g

2 colheres de sopa de salsa lisa

8 fatias de bacon

16 fatias de queijo tipo mozzarella

MOLHO DE TOMATE

50 ml de azeite

4 dentes de alho descascados e picados

1 colher de sopa de cebola picada

2 folhas de louro

1 lata de tomate pelati

Sal a gosto

Pimenta a gosto

1 colher de chá de pimenta calabresa (opcional)



MODO DE PREPARO

> MOLHO DE TOMATE

Passa na peneira a lata de tomates pelati, em uma frigideira, refogue em metade do azeite a cebola picada e o alho restante, junto com as folhas de louro. Acrescente os tomates peneirados, leve a ferver e tempere com o sal, a pimenta do reino e a pimenta calabresa e deixe apurar em fogo baixo durante alguns minutos. Reserve.

> BRACCIOLA

Bata os bifés contrafilé para afiná-los. Tempere-os com sal e pimenta, salpique com 3 dos dentes de alho picados, sobreponha o bacon fatiado, o queijo tipo mozzarella e finalmente a salsa lisa picada. Enrole tudo e feche com palitos de dente. Reserve.

> FINALIZAÇÃO

Em outra frigideira aqueça o azeite e sele bem de todos os lados as "bracciolas" obtidas. Acrescente o molho de tomate e cozinhe as carnes em fogo baixo até ficarem cozidas, cerca de 15 minutos. Sirva imediatamente.

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA



por **PIERO CAGNIN**



RENDIMENTO

2 porções



INGREDIENTES

- 300 g de filé mignon
- 3 fatias de presunto de Parma fatiado fino (grandes)
- 6 folhas de salvia fresca
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 100 ml de vinho branco seco
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- 200 g de farinha de trigo



MODO DE PREPARO

> ESCALOPE

Corte o filé mignon em escalopes de 50 gr cada; afine cada escalope batendo-os com um batedor de carne. Divida as fatias de presunto ao meio. Sobreponha a cada escalope meia fatia de presunto e por sua vez, sobreponha 1 folha de salvia. Prenda tudo aos escalopes com um palito de dente.

> TEMPERO

Tempere os escalopes com sal e pimenta do reino preta a gosto. Sobre um tabuleiro espalhe um pouco de farinha e passe a parte inferior (não a que tem o presunto e a salvia) na farinha.

> FRIGIDEIRA

Em uma frigideira grande, derreta a metade da manteiga. Coloque os escalopes e deixe-os fritar por cerca de 1 a 2 minutos. Retire os escalopes, acrescente na frigideira a manteiga restante e em seguida coloque o vinho branco. Deixe reduzir até chegar a uma consistência cremosa.

> FINALIZAÇÃO

Adicione novamente os escalopes para reaquece-los. Retire os escalopes da frigideira, coloque-os em uma travessa ou diretamente no prato, retirando também os palitos. Despeje sobre os escalopes o molho de vinho e manteiga e sirva.

PIZZA FRITA



por **PIERO CAGNIN**



RENDIMENTO

2 porções



CLIQUE AQUI E ASSISTA ESSA RECEITA



INGREDIENTES

ANGIOLETTI

1 molho de rúcula limpa e higienizada
150 g de tomatinhos sweet grape higienizados
Sal a gosto
Azeite a gosto
1 unidade de massa de aproximadamente 250 a 300g
Óleo para fritar a gosto

MONTANARA

2 unidades de massas de pizza de aproximadamente 200 g
1 a gosto óleo para fritar
1 lata de tomate pelado
1 dente de alho descascado e picado
1 colher de sopa de cebola picada
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto
1 colher de sopa de azeite de oliva extravirgem
1 colher de sopa de queijo pecorino ralado
Folhas de manjericão a gosto

TRADICIONAL

2 unidades de massas de pizza de aproximadamente 250 g cada
0,5 molho de chicória
1 dente de alho
1 colher de sopa de azeite
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto
6 filés de alici
150 g de mozzarella em barra ralada grossa ou fresca sem soro e cortada em tirinhas
Óleo para fritar a gosto



MODO DE PREPARO

> ANGIOLETTI

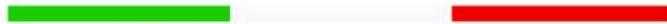
Estique a massa de pizza, porém não fina demais, usando pouca farinha. Corte tiras de massa do tamanho de um dedo mindinho com o auxílio de um cortador de pizza. Em uma panela, aqueça o óleo. Coloque as tiras de massa no óleo quente e frite-as até ficarem douradas. Retire-as da panela e coloque-as sobre papel toalha para retirar o excesso de gordura. Sobre uma travessa, coloque a rúcula e os tomatinhos cortados ao meio bem espalhados. Tempere com sal e azeite e finalize com os "angioletti" por cima.

> MONTANARA

Comece pelo molho de tomate: aqueça o azeite em uma frigideira, acrescente o alho e a cebola e refogue-os até começarem a dourar. Coloque os tomates pelati peneirados, misture bem e assim que começar a ferver, abaixe a chama e regule de sal e pimenta. Cozinhe por mais 10 minutos e retire do fogo. Reserve. Divida ao meio as duas massas de pizza. Abra-as em formato redondo sem estica-las demais. Em uma panela, aqueça o óleo. Coloque-as no óleo quente e frite-as até ficarem douradas. Retire-as da panela e coloque-as sobre papel toalha para retirar o excesso de gordura. Coloque as 4 massas fritas sobre uma travessa, no meio de cada uma coloque uma colher de sopa de molho de tomate quente, polvilhe o queijo Pecorino e finalize com uma folha de manjericão por cima.

> TRADICIONAL

Comece pela chicória: limpe-a bem e corte-a em pedaços. Aqueça o azeite em uma frigideira, acrescente o dente de alho descascado e amassado e deixe-o dourar. Coloque a chicória e refogue-a bem; regule de sal e pimenta. Retire a chicória da frigideira e deixe-a sobre uma peneira para perder a maior quantidade possível de água. Assim que estiver fria, esprema bem para retirar o restante de água. Sobre uma superfície lisa, polvilhe um pouco de farinha de trigo e abra a massa de pizza no tradicional formato redondo. Sobre a metade, coloque a metade da mozzarella, em seguida coloque a chicória refogada e exprimida e finalize com a metade das alici. Feche a pizza com a metade da massa sobre a outra metade que tem o recheio, dando o característico formato em meia lua. Aperte bem as bordas para selar bem. Em uma panela, aqueça o óleo. Coloque as pizzas no óleo quente e frite-as até ficarem douradas. Retire-as da panela e coloque-as sobre papel toalha para retirar o excesso de gordura. Sirva imediatamente.



Consolato Generale d'Italia Rio de Janeiro

FORNECEDORES:



mamma emma