



SABORES DO



Aprenda a preparar em sua casa receitas inspiradas nos Sabores do Mundo. Nossos Experts ensinam deliciosos pratos típicos dos lugares onde a gastronomia é muito prestigiada.

BOM APETITE!





SUMÁRIO

GASTRONOMIA CARIOCA	03
Berinjelas fritas à moda turca.....	04
Sopa marroquina (harira)	05
Kofta com batatas fritas no azeite	06
Chutney de manga e maçã	07
Escondidinho de batata baroa e bacalhau	08
Strudel salgado com chicória, linguiça e passas	09
Torta de maçã	10
Croquetes de lentilha	11
Cozido de feijões e grão de bico	12
Arroz de tamboril e cavaquinha	13
Camarão vg na farinha panko	14
Olhete empanado com gengibre e alho	15
Pirarucu à moda thai	16
Tzatziki	17
Panache de cordeiro com favas e minis legumes com ervas	18
Bacalhau confit com tomilho, alho e purê de batata.....	19
Bruschetta de presunto cru e burrata	20
Cebola caramelizada com balsâmico	21
Peperonata	22
Salada de cogumelo paris.....	23
Salmorejo de laranja.....	24
Salada de melancia com queijo feta	25
Molho pesto genovês	26
Salada de lentilha com atum	27



gastromia
carioca

Sabores do Mundo: um pedacinho de cada continente na sua mesa

*Cada país um gostinho especial:
embarque com a gente nessa viagem
pelo mundo dos sabores.*

Clique aqui e confira!



BERINJELAS FRITAS À MODA TURCA



por PIERO CAGNIN



INGREDIENTES

- Berinjela grande
- 1 óleo para fritar
- 1 lata de tomate pelati San Frediano
- 1 cebola média picada grosseiramente
- 30 ml de azeite extravirgem Coosur
- 2 dentes de alho descascados e amassados
- 1 molho de salsa lisa (folhas)
- 2 colheres de sopa de pinoli Zuppa
- 1 pote de iogurte tipo grego Yorgus
- 6 folhas de hortelã fresca
- Sal Kotanyi
- Pimenta do reino Kotanyi



MODO DE PREPARO

> PREPARO PRÉVIO E MOLHO

Corte a berinjela em fatias de aproximadamente 1 1/2 cm de espessura. Coloque-as em uma peneira e polvilhe com bastante sal fino. Deixe-as expurgar o líquido amargo por cerca de 30 a 40 minutos. Enquanto isso, prepare o molho: refogue a cebola no azeite e junte o alho e os tomates pelati amassados previamente com as mãos. Coloque o sal e pimenta e deixe que o molho encorpe. A seguir junte as folhas de salsa. Misture e reserve.

> FRITURA

Pegue as berinjelas e enxágue bem para retirar o sal secando as rodela em papel toalha. Frite em óleo pré aquecido (180°), virando-as somente uma vez de cada lado. Após fritar, coloque em papel toalha para retirar o excesso de água.

> MONTAGEM

Coloque as fatias de berinjelas fritas em um prato e cubra com o molho. Toste os pinolis em uma frigideira até ficarem dourados, salpicando-os sobre o molho. Sirva junto ao iogurte colocado no centro do prato já misturado com as folhas de hortelã picadas.



SOPA MARROQUINA (CHARIRA)



por PIERO CAGNIN



INGREDIENTES

- 200g de grão de bico
- 200g de feijão manteiga
- 150g de lentilha
- 1 unidade de cebola
- 1 unidade de cenoura
- 2 unidades de abobrinha italiana
- 2 unidades de batatas médias
- 1 lata de tomates pelati San Frediano
- 1 colher de chá de cúrcuma (açafraão)
- 1 colher de chá de cominho
- 1 unidade de limão (suco)
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de chá de molho harissa Bombay
- Azeite de oliva extravirgem Patio de Viana Picual
- Sal Kotanyi
- Pimenta do reino Kotanyi



MODO DE PREPARO

> GRÃOS E CORTE

De véspera, deixe de molho em um recipiente com água e uma ponta de colher de chá de bicarbonato o feijão e o grão de bico. No dia, escorra-os e enxague-os. Em uma panela grande, coloque o feijão e o grão de bico para cozinhar, cobrindo-os a fio com água. Descasque e corte a batata, a cebola e a cenoura em cubos de aproximadamente 1,5 cm de lado e corte em cubos iguais também as abobrinhas. Reserve.

> COZIMENTO

Assim que feijão e grão de bico estiverem macios, mas não totalmente cozidos, acrescente as lentilhas e continue o cozimento até que também as lentilhas estejam macias. Acrescente agora as hortaliças e os tomates pelati previamente esmagados com as mãos. Regule de sal e pimenta e acrescente a cúrcuma, o cominho e o suco do limão. Deixe cozinhar a sopa por meia hora.

> FINALIZAÇÃO

Separadamente, dilua a farinha de trigo em 300 ml de água, acrescente uma concha do caldo da sopa e leve ao fogo até ferver. Acrescente a salsa picada, misture bem e coloque essa mistura na sopa que ficará com uma consistência aveludada. Mexa muito bem e, antes de servir ajuste eventualmente o sal. Finalize colocando, se gostar, o molho Harissa e um fio de azeite. Bom apetite.



KOFTA COM BATATAS FRITAS NO AZEITE



por **PIERO CAGNIN**



INGREDIENTES

- 800g de carne moída de boi
- 1 unidade de cebola descascada e ralada
- 4 colheres de sopa de salsa lisa picada
- 1 colher de chá de orégano seco Kotanyi
- 1 colher de chá de cominho em pó
- 1 colher de chá de coentro em pó
- 1 unidade de pimenta chili fresca
- 4 unidades de batata asterix
- 100 ml de azeite de oliva Coosur
- 4 galhos de tomilho fresco
- Sal Kotanyi
- Pimenta preta Kotanyi



MODO DE PREPARO

> BATATAS

Lave bem e corte em 4 no sentido longitudinal as batatas e cozinhe-as "al dente" no vapor ou em abundante água salgada. Escorra, e reserve.

> KOFTAS

Em uma vasilha grande, misture a carne, a cebola, as ervas aromáticas, as especiarias, o sal e a pimenta. Misture muito bem e trabalhe o composto energicamente até ficar liso e homogêneo. Pegue agora cerca de 150 gramas do composto e grude-o bem em volta de um espeto preferencialmente com seção quadrada.

> NA CHAPA

Aqueça uma chapa, unte-a com um fio de azeite e grelhe bem os koftas de todos os lados. Enquanto isso, cuide das batatas. Aqueça cerca de 100 ml de azeite e frite as batatas de todos os lados até ficarem bem douradas (não será fritura por imersão).

> FINALIZAÇÃO

Regule de sal e pimenta e salpique as folhas de tomilho. Sirva os koftas acompanhados das batatas fritas no azeite e, se quiser com um molho feito misturando um pote de iogurte integral com algumas folhas de hortelã picadas.



CHUTNEY DE MANGA E MAÇÃ



por **PIERO CAGNIN**



INGREDIENTES

- 3 mangas verdes ou semi-verdes
- 2 maçãs verdes
- 2 cebolas roxas pequenas
- 2 dentes de alho
- 30 ml de azeite de oliva Coosur
- 100 g de açúcar mascavo
- 50 ml de vinagre
- 100 ml de vinho branco seco
- 1 suco de um limão siciliano
- 1 colher de sopa de curry Kotanyi
- 1 pimenta dedo-de-moça
- 1 colher de chá de páprica picante
- 1 colher de chá de gengibre em pó
- 1 colher de chá de coentro em pó
- 100 g de passas brancas
- Sal Kotanyi



MODO DE PREPARO

Descasque e pique as cebolas e os dentes de alho e refogue-os no azeite de oliva até a cebola suar. Acrescente o açúcar mascavo, mexa bem e em seguida coloque as mangas descascadas e cortadas em cubos. Mexa e coloque o vinagre e o vinho branco. Deixe evaporar o álcool e acrescente as maçãs, também descascadas e cortadas em cubos e logo depois as especiarias. Regule de sal, acrescentar o suco do limão e as passas, abaixe o fogo e deixe cozinhar até que a mistura tenha adquirido uma consistência homogênea. Deixe esfriar e para servir.



ESCONDIDINHO DE BATATA BAROA E BACALHAU



por **PIERO CAGNIN**



INGREDIENTES

- 1 kg de batatas baroa
- 300 ml de leite
- 80 g de manteiga sem sal
- 800 g de bacalhau dessalgado e congelado
- 50 g de cebola descascada e picada
- 2 dentes de alho descascados e picados
- 2 unidades de tomate carmen
- 50 g de azeitonas pretas descarapadas e fatiadas
- 1 molho de cheiro verde
- 10 g de folhas de manjeriço
- 40 ml de azeite extravirgem Coosur
- 90 g de queijo serra da canastra
- 1 colher de café de manteiga para untar
- Sal Kotanyi
- Pimenta do reino Kotanyi



MODO DE PREPARO

> MASSA DE BATATA

Cozinhe as batatas, inteiras com a casca em abundante água salgada ou já descascadas e cortadas em cubos na panela de pressão com pouca água. Escorra, retire a casca e/ou amasse-as, ainda quentes em uma panela. Acrescente a manteiga, o leite aos poucos e o sal, misture bem e leve ao fogo na potência mínima por alguns minutos sempre mexendo. Reserve.

> RECHEIO

Retire a pele e as sementes dos tomates e corte-os em 4 partes cada um. Reserve. Retire a pele das postas de bacalhau e ferva-as em uma panela com água por cerca de 2 minutos desde a retomada da fervura da água. Escorra e desfie o bacalhau, eliminado bem todas as espinhas. Em uma frigideira, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho sem que cheguem a dourar. Acrescente agora o bacalhau desfiado, misture bem, coloque as azeitonas e o cheiro verde picado, regule de pimenta e eventualmente o sal. Transfira o bacalhau para um recipiente e na mesma frigideira coloque os tomates. Acenda o fogo na potência mínima e deixe-os cozinhar por 2 minutos, só para que os tomates amoleçam, acrescentando as folhas de manjeriço rasgadas com as mãos.

> MONTAGEM E FINALIZAÇÃO

Unte com a manteiga uma travessa que possa ir ao forno e a mesa, espalhe a metade do purê de batata Baroa, acrescente o bacalhau refogado, espalhe também as fatias de tomate e cubra com o purê de Baroa restante. Nivele bem a superfície e salpique uniformemente com o queijo Serra da Canastra ralado. Leve ao forno pré-aquecido a 200 graus por cerca de 20 minutos ou até a superfície ficar dourada e sirva imediatamente.



STRUDEL SALGADO COM CHICÓRIA, LINGUIÇA E PASSAS



por PIERO CAGNIN



INGREDIENTES

- 2 embalagens de massa folheada arosa 300g
- 300 g de linguiça toscana
- 150 g de bacon
- 500 g de chicória limpa
- 40 g de passas brancas
- 200 g de provolone
- 2 colheres de sobremesa de azeite extravirgem de oliva Coosur
- 1 dente de alho
- 1 unidade de ovo para pincelar
- 1 colher de chá de sementes de erva doce
- Sal Kotanyi
- Pimenta do reino Kotanyi



MODO DE PREPARO

> NA FRIGIDEIRA

Comece pelo recheio, cortando o bacon em tirinhas e desmanchando a linguiça; refogue tudo em uma frigideira com um fio de azeite durante 10 minutos, até a linguiça ficar bem dourada. No final, acrescente as sementes de erva doce e deixe esfriar. Em outra frigideira grande, coloque o alho descascado e amassado e refogue-o no azeite; aumente o fogo e acrescente a chicória, limpa e cortada em tiras grossas. Assim que estiver murchando, acrescente as passas e regule de sal e pimenta. Deixe cozinhar por mais 5 a 10 minutos, até a chicória secar, retire o alho e deixe esfriar.

> MASSA FOLHADA

Uma vez que todos os insumos do recheio estiverem frios, junte-os em uma vasilha. Rale do lado grosso do ralador o provolone e reserve. Desenrole os dois rolos de massa folheada e sobreponha-os por 3 a 4 cm do lado maior, pincelando de leve com água a parte de baixo daquela que ficará sobreposta, de modo que as duas folhas fiquem bem coladas. Coloque o recheio no meio das folhas e distribua-o muito bem sobre toda a superfície, deixando livre uma faixa de 2 cm do lado maior que, uma vez pincelada com água terá a função de fechar o strudel.

> FINALIZAÇÃO

Acrescente sobre o recheio o provolone ralado e comece a enrolar bem apertada a massa folheada partindo do lado oposto aquele que foi pincelado com água. Faça de modo que a parte fechada fique embaixo do rolo. Prenda as extremidades da massa (o lado mais curto), enrole-as como se fosse o papel de bala e em seguida enfie esse "fechamento" dentro do rolo de ambos os lados. Apoie o strudel sobre papel manteiga, pincele-o com o ovo batido e coloque no forno pré-aquecido a 200 graus por cerca de 35 minutos. Sirva ainda quente.



TORTA DE MAÇÃ



por **PIERO CAGNIN**



INGREDIENTES

- 16 g de fermento químico em pó
- 125 g de manteiga (em temperatura ambiente)
- 100 ml de leite
- 250 g de farinha de trigo 00
- 125 g de açúcar
- 3 unidade de maçã
- 1 unidade de fava de baunilha (sementes)
- 1 unidade de limão siciliano
- 44 g de ovo N.ovo
- 1 pitada de sal Kotanyi



MODO DE PREPARO

> BATEDEIRA

Para começar, em uma planetária, bata a manteiga com o açúcar por pelo menos 5 minutos, até obter um composto claro e espumoso. Sempre batendo, acrescente, um de cada vez os ovos ou 1 medida de cada vez o Novo, o leite, a baunilha e a casca de limão, além do sal. Agora acrescente a farinha de trigo já misturada ao fermento e devidamente peneirados e continue batendo, agora na velocidade mínima, até que todos os ingredientes fiquem amalgamados e obter assim um composto liso e homogêneo.

> MAÇÃ

Descasque as maçãs, corte-as em quatro, retire o miolo e, por sua vez fatie cada $\frac{1}{4}$ em 3 fatias.

> FORMA

Use uma forma de bolo preferencialmente das de fundo falso de 24 cm de diâmetro, unte-a com pouca manteiga e polvilhe farinha (em alternativa, após untada coloque papel manteiga). Transfira o composto da torta na forma e nivele bem. Comece a distribuir as fatias de maçã sobre o composto da torta (no total deverá ter obtido 36 fatias) da seguinte forma: coloque 4 fatias em cruz mais perto da borda e, entre cada fatia colocada primeiramente, coloque mais 7 fatias. Não pressione muito as fatias de maçã sobre o composto, apenas apoie-as, equilibrando-as. As 4 fatias restantes, serão colocadas no meio que ficou vazio.

> FORNO E FINALIZAÇÃO

Leve ao forno já pré-aquecido a 180 graus, por cerca de 40 minutos (faça o teste do palito, enfiando-o na torta e, se este sair limpo, a torta estará pronta). Retire a torta do forno, deixe-a amornar e desenforme-a antes de servir.



CROQUETES DE LENTILHA



por **PIERO CAGNIN**



INGREDIENTES

- 200 g de lentilhas
- 100 g de batata inglesa
- 1 dente de alho descascado
- 60 g de queijo parmesão ralado
- 2 unidades de ovos
- 250 g de farinha de rosca
- 300 ml de óleo (girassol ou soja) para fritar
- Sal Kotanyi
- Pimenta do reino Kotanyi



MODO DE PREPARO

> LENTILHA

Deixe as lentilhas de molho em água fria em um recipiente previamente por 2 horas. Enquanto isso, cozinhe a batata. Reserve. Escorra, enxague e coloque as lentilhas em uma panela com água a fio e cozinhe-as por aproximadamente 40 minutos ou até ficarem macias. Escorra-as muito bem para que percam a maior quantidade possível de umidade. Deixe amornar.

> PROCESSADOR

Agora, coloque as lentilhas cozidas em um processador, acrescente o queijo ralado, a batata cozida, sal e pimenta a gosto e o dente de alho, até obter um composto seco e compacto.

> CROQUETE

Em um recipiente coloque os 2 ovos e bate-os com o auxílio de um garfo. Forme os croquetes: pegue uma pequena porção do composto do tamanho de uma noz e dê uma forma arredondada, rodando-a nos palmos das mãos. Agora passe cada bolinha obtida primeiro nos ovos batidos e em seguida no outro recipiente onde estará a farinha de rosca. Na medida que estiver fazendo os croquetes, coloque-os sobre um tabuleiro forrado com papel manteiga, distanciados uns dos outros.

> FINALIZAÇÃO

Aqueça agora em uma panela o óleo para fritar e frite os croquetes aos poucos, alguns de cada vez. Não haverá necessidade de virá-los. Em aproximadamente 2 minutos estarão prontos ou assim que dourarem. Antes de servir, coloque-os sobre um tabuleiro forrado de papel toalha para que percam a gordura em excesso. Os croquetes estão prontos. Bom apetite.



COZIDO DE FEIJÕES E GRÃO DE BICO



por **PIERO CAGNIN**



INGREDIENTES

- 200 g de feijão manteiga
- 200 g de feijão branco
- 400 g de grão de bico já cozido Cidacos
- 3 folhas de louro
- 20 ml de azeite extravirgem de oliva Coosur
- 120 g de cebola bem picada
- 5 dentes de alho descascados e picados
- 1 lata de tomates pelati San Frediano
- 2 galhos de alecrim
- 2 colheres de sopa de folhas de salsa lisa
- Azeite extra virgem Patio de Viana Arbequina a gosto
- Sal Kotanyi
- Pimenta do reino Kotanyi



MODO DE PREPARO

> UM DIA ANTES

De véspera, deixe de molho os feijões em um recipiente com água a fio que deverá ser trocada pelo menos 1 vez. No dia seguinte, escorra os feijões descartando a água, coloque-os em uma panela de pressão junto as folhas de louro e cobrindo a fio com água.

> COZIMENTO

Cozinhe os feijões por 15 minutos contados a partir da entrada em pressão da panela. Escorra os feijões, mantendo a água de cozimento em separado; em uma panela grande, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho picados sem que dourem.

> ACRESCENTE

Acrescente os feijões e o grão de bico; misture bem e após alguns minutos coloque os tomates pelati já bem esmagados com as mãos e 3 conchas cheias da água de cozimento dos feijões. Leve a fervura, abaixe a chama e tempere a gosto com sal e pimenta.

> FINALIZAÇÃO

Deixe cozinhar por uns 20 minutos em fogo baixo; acrescente agora as folhas de alecrim bem picadas. Assim que o cozido estiver engrossado, retire-o do fogo, transfira-o em um recipiente que possa ir para a mesa, salpique o cozido com a salsa picada e regue com azeite a gosto.



ARROZ DE TAMBORIL E CAVAQUINHA



por CARLOS OHATA



INGREDIENTES

- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picados
- 1 tomate picado sem sementes
- 1 pimentão amarelo picado
- 10 folhas de coentro picadas
- 1 ramo de cebolinha picada
- 200 g de arroz parboilizado
- 1 cavaquinha
- 200 g de filé de tamboril fresco em cubos médios
- 100 ml de vinho verde
- 1 fio de azeite extravirgem Coosur
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 1 limão siciliano



MODO DE PREPARO

> PREPARO ARROZ

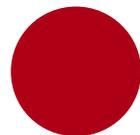
Limpe a cavaquinha e reserve a cauda cortada em cubos médios. Use o corpo e a casca da cauda para fazer o caldo do arroz, colocando em uma panela com 600ml de água, deixando até quase levantar fervura e reserve. Em outra panela coloque o azeite a cebola, o alho, a pimenta e o tomate e refogue por 3 minutos. Acrescente o arroz e o sal misturando bem. Coloque a água da cavaquinha, um pouco de azeite, o vinho verde, o coentro e a cebolinha picados, e misture. Coloque a tampa na panela deixando espaço para sair o vapor. Deixe no fogo médio por 15 minutos. Em seguida acrescente os cubos de tamboril. Abaixar o fogo.

> CAVAQUINHA

Em uma frigideira coloque a manteiga para derreter. Em seguida coloque os cubos da cavaquinha e abaixe o fogo. Vire os pedaços espremendo um pouco do limão siciliano e um pouco do vinho verde. Deixe por mais ou menos 3 a 4 minutos. Verifique o ponto do arroz de tamboril e desligue o fogo.

> MONTAGEM DO PRATO

Em um prato fundo, coloque o arroz com os pedaços do Tamboril no centro e em seguida os pedaços de cavaquinha por cima. Finalize com um pouco de coentro e cebolinha picados por cima do prato e raspe um pouco de casca de limão por cima.



CAMARÃO VG NA FARINHA PANKO



por CARLOS OHATA



FOTO: RODRIGO A



INGREDIENTES

- 4 unidades de camarões VG frescatto (camarão rosa descascado eviscerado)
- Limão
- 50 g de farinha de trigo
- 4 unidades de ovos
- 50 g de farinha panko
- Óleo para fritar
- Sal Kotanyi
- Pimenta do reino Kotanyi



MODO DE PREPARO

> CAMARÃO

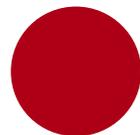
Tempere o camarão em um molho de limão, sal e pimenta.

> PREPARO

Depois passe no ovo batido e na farinha trigo e por último na farinha panko.

> FRITAR

Fritar no óleo bem quente!



OLHETE EMPANADO COM GENGIBRE E ALHO



por CARLOS OHATA



INGREDIENTES

- 200 g de cubos de olhete fresco
- 3 dentes de alho picados
- 60 g de gengibre ralado
- 1 colher de sopa de óleo de gergelim
- 1 colher de sopa de saquê culinário
- 3 colher de sopa de amido de milho
- 1 colher de sopa de shoyo
- 1 limão tahiti
- 1 pitada de pimenta chili em pó



MODO DE PREPARO

> OLHETE

Em um bowl, acrescente os cubos de olhete misturando com o alho picado, gengibre ralado, shoyu, óleo de gergelim e o saquê misturando bem. Em seguida acrescente o amido misturando bem uniformemente.

> ÓLEO

Aqueça óleo em uma frigideira ou wok e coloque os cubos do olhete para fritarem em fogo médio. Frite por mais ou menos 15 a 20 min até dourar bem e estar bem crocante.

> FINALIZAÇÃO

Em 1 bowl médio, coloque os cubos do olhete crocantes e finalize com limão por cima e o pó da pimenta.



PIRARUCU À MODA THAI



por CARLOS OHATA



INGREDIENTES

- 400 g de filé de pirarucu em cubos médios
- 150 g de talharim de arroz
- 3 dentes de alho picados
- 1 cebola roxa fatiada
- 100 g de broto de feijão
- 1 unidade de couve chinesa cortada em pedaços grandes
- 1 pimentão médio amarelo em fatias
- 2 ramos de cebolinha em tiras
- 2 colheres de sopa de pó hondashi
- 3 colheres de sopa de óleo de gergelim
- 3 colheres de sopa de molho shoyu
- 150 ml de saquê culinário



MODO DE PREPARO

> FERVENDO

Cozinhe o talharim de arroz em água e sal até quase estar ao dente. Retire dando o choque térmico em água fria e reserve com um pouco de óleo de gergelim misturando bem.

> FRIGIDEIRA

Aqueça uma frigideira grande ou wok com óleo de gergelim acrescentando o alho picado primeiro até dourar. Acrescente o Pirarucu, cebola roxa, couve chinesa e o pimentão e salteie na frigideira. Acrescente o saquê, nampla, shoyu, óleo de gergelim e misture bem.

> FINALIZAÇÃO

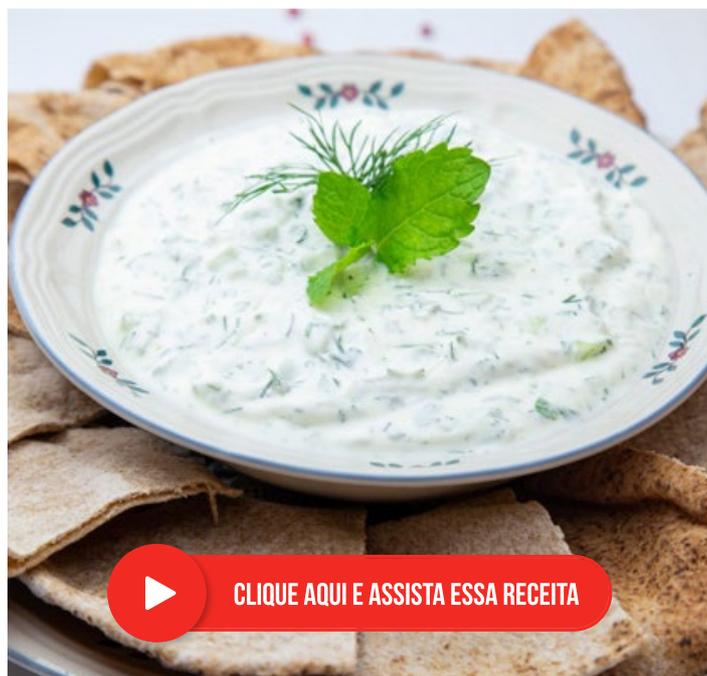
Quando o Pirarucu estiver quase no ponto acrescente o broto de feijão, o talharim e a cebolinha misturando tudo por 2 a 3 minutos. Sirva em um prato fundo deixando os cubos de Pirarucu por cima.



TZATZIKI



por **CHRISTOPHE LIDY**



[CLIQUE AQUI E ASSISTA ESSA RECEITA](#)



INGREDIENTES

- 1 unidade de iogurte grego Yorgus
- 1 unidade de pepino japonês
- 1 unidade de limão siciliano
- Azeite de oliva Patio de Viana Arbequina
- Hortelã
- 1 unidade de alho



MODO DE PREPARO

> PEPINO JAPONÊS

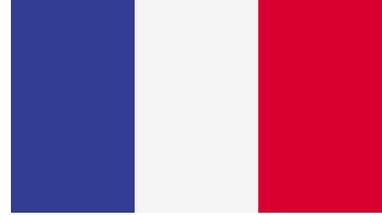
Descasque o pepino japonês e tire as sementes, em seguida corte em cubos pequenos e coloque em um bowl. Acrescente sal a gosto e reserve na geladeira por 30 minutos.

> TZATZIKI

Pique as ervas e o dente de alho e coloque no bowl junto ao iogurte yorgus. Acrescente um pouco de azeite de oliva e misture tudo. Retire os pepinos em cubos da geladeira e retire toda a água. Em seguida coloque no bowl e misture com o iogurte.

> FINALIZAÇÃO

Coloque em um bowl a parte e enfeite com ervas.



PANACHE DE CORDEIRO COM FAVAS E MINIS LEGUMES COM ERVAS



por CHRISTOPHE LIDY



INGREDIENTES

- 250 g de picanha de cordeiro
- 200 g de carré de cordeiro (french rack)
- 30 g de mostarda dijon
- 50 g de farinha de rosca
- 150 ml de molho de cordeiro
- 200 g de favas congeladas
- 2 mini cenoura em rama
- 1 mini nabo em rama
- 1 cabeça de alho
- 2 galhos de tomilho fresco
- 4 galhos de salsa lisa ou estragão
- 30 ml de azeite extravirgem Coosur
- 75 g de manteiga
- 1 copo de vinho branco seco
- 10 g de extrato de tomate
- Sal Kotanyi
- Pimenta do reino Kotanyi



MODO DE PREPARO

> CORDEIRO

Coloque um pouco de azeite em uma frigideira aquecida. Coloque o cordeiro e sele nos dois lados, em seguida acrescente um dente de alho amassado e um galho de tomilho.

> MOLHO

Retire o pênico da frigideira e reserve coberto com papel laminado. Descarte o resíduo de gordura da frigideira, retorne ao fogo baixo, "deglace" com meio copo de vinho branco seco. Acrescente uma colher de café de mostarda e outra de extrato de tomate e uma colher de sopa de água. Deixe engrossar por 5 minutos peneirando a seguir.

> LEGUMES

Coloque água em uma panela para ferver com um pouco de sal. Mergulhe as favas para "branquear" por 40 segundos. Retire e mergulhe as favas em água gelada (choque térmico), logo em seguida, retire a na pele das favas. Descasque a cenoura e o nabo, cortando em cubinhos. Cozinhe separadamente em água com uma colher de sobremesa de manteiga. Refogue os legumes com pouco de manteiga e acrescente as ervas picadas (tomilho e salsa).

> MONTAGEM

Em um prato ou travessa, disponha os legumes no centro. Divida o cordeiro colocando um pouco do molho.



BACALHAU CONFIT COM TOMILHO, ALHO E PURÊ DE BATATA



por **CHRISTOPHE LIDY**



INGREDIENTES

- 1 kg de bacalhau super lombo
- 500 ml de azeite de oliva Coosur
- 1 maço de tomilho
- 3 cabeças de alho
- 800 g de batatas
- 80 g de amêndoas sem casca
- 8 unidades de minicebolas
- 1 colher de chá de açúcar
- 250 g de creme de leite pasteurizada
- 4 fatias de pão de forma sem casca



MODO DE PREPARO

> BACALHAU

Deixar o bacalhau na água na véspera, trocando regularmente para fazer o processo da dessalga. "Confitar" o Bacalhau: Numa panela, colocar o azeite, o tomilho e uma cabeça de alho cortada ao meio e deixar esquentar, sem passar de 45°C; Mergulhar os nacos de bacalhau por 10 a 12 minutos no azeite a 40°C; Retirar e secar entre duas folhas de papel-toalha, esmagar de leve para abrir as lascas.

> PURÊ DE BATATA

Lavar e cozinhar as batatas inteiras com a casca. Depois de cozidas (conferir com a ponta duma faca), retirar a pele e passar em uma peneira ou espremador. Incorporar 100g de manteiga na espátula.

> MINICEBOLA

Numa panela pequena, cobrir as cebolas com água, acrescentar o açúcar, uma pintada de sal e 25g de manteiga, deixar cozinhar até ficar no ponto "glaciada".

> FAROFA DE PÃO

Deixar secar as fatias de pão em temperatura ambiente de 2 a 4 horas; Passar no processador ou liquidificador até ficar no ponto de farinha grossa; "Tostar" na frigideira com azeite, manteiga e dois dentes de alho picados e tomilho.

> MOLHO

Ferver o creme de leite com dois galhos de tomilho até obter uma consistência de molho.

> MONTAGEM DO PRATO

Montar no meio do prato uma "quenelle" de purê de batata; encostar o bacalhau; salpicar com a farofa de pão, decorar com as cebolinha cortadas no meio e, por fim, regar com um filete de molho.



BRUSCHETTA DE PRESUNTO CRU E BURRATA



por CHRISTOPHE LIDY



CLIQUE AQUI E ASSISTA ESSA RECEITA



INGREDIENTES

- 2 fatias de pão ao levain (santa mônica)
- 1 unidade de burrata
- 1 folha de manjericão
- 1 pitada de pimenta do reino Kotanyi
- Azeite de oliva Patio de Viana Picual a gosto
- 150 g de presunto cru
- 150 g de figo fresco
- Aceto balsâmico Di Modena italiano Due Vittorie Argento a gosto



MODO DE PREPARO

> PÃO

Corte o pão em fatias finas. Após, tostar por 4 minutos em forno pré aquecido.

> MONTAGEM

Corte a burrata e os figos em pedaços únicos. pedaços. Para a burrata, é possível cortar em 6 fatias. Em uma bandeja, coloque as fatias de pão. Para cada fatia, acrescente um pedaço da burrata fatiada, em seguida 1 fatia de presunto cru, 1 pedaço de figo fatiado e um ramo com 4 a 6 folhas de manjericão.

> FINALIZAÇÃO

Para servir, acrescente um fio de aceto balsâmico e de azeite. Para dar um toque apimentado, um giro de pimenta do reino Kotanyi.



CEBOLA CARMELIZADA COM BALSÂMICO



por MARCELO SCOFANO



INGREDIENTES

- 2 cebolas medias cortadas em tira
- 1 colher de sopa de azeite extra virgem Coosur
- ½ colher de sopa de açúcar mascavo
- 200ml de glazé balsamico De Nigris



MODO DE PREPARO

Corte as cebolas em juliana (tiras) e refogue-as em uma frigideira com azeite extra virgem; Quando estiverem douradas, acrescente o glazé balsâmico, o açúcar mascavo e refogue até que se incorpore às cebolas.



PEPERONATA



por **MARCELO SCOFANO**



INGREDIENTES

- 2 pimentões vermelhos
- 2 pimentões amarelos
- 1 cebola roxa
- 1 unidade de pimenta dedo-de-moça
- 400 g de passata de tomate San Frediano
- 1 colher de sopa de ervas italianas Kotanyi
- 6 colheres de sopa de azeite de oliva extravirgem Patio de Viana Picual
- 2 dentes de alho
- Sal Kotanyi
- Pimenta do reino Kotanyi



MODO DE PREPARO

> LIMPE E CORTE

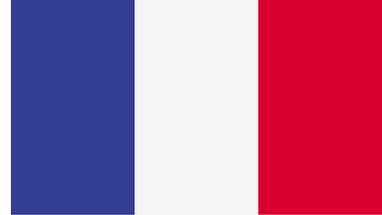
Lave bem os pimentões, corte-os em tiras no sentido longitudinal e retire as sementes e as partes brancas. Reserve. Corte a cebola em tiras.

> COZIMENTO

Em uma panela, coloque o azeite e dois dentes de alho inteiros sem casca; Refogue-os e adicione a cebola, deixe cozinhar por 15 min e mexa de vez em quando; dourando-as sem escurecer; 5. Acrescente os pimentões, as ervas italianas e ajuste o sal e a pimenta. Mexa bem. Tampe a panela e deixe cozinhar até que os pimentões estejam bem macios; Elimine os dentes de alho inteiros e acrescente a passata de tomate. Mexa bem. Com a panela tampada, cozinhe por mais 15 min sem deixar que seque.

> SIRVA

Quente ou fria, ela está pronta para ser degustada com uma fatia de pão, queijos, carnes ou peixes.



SALADA DE COGUMELO PARIS



por MARCELO SCOFANO



INGREDIENTES

- 200 g de cogumelo paris
- 1 maço de espinafre fresco
- 50 g de parmesão em lascas
- 100 g de tomate cereja cortado na metade
- 10 ml de vinagre de framboesa ou balsâmico branco
- 25 ml de azeite extravirgem Patio de Viana Arbequina
- Açúcar demerara
- 1 unidade de gomo de limão siciliano
- 1 maço de salsa crespa
- Sal Kotanyi
- Pimenta do reino Kotanyi



MODO DE PREPARO

> COGUMELOS

Corte os cogumelos Paris em fatias finas ao comprido, coloque-os em um bowl, acrescente as folhas de espinafre rasgadas à mão, acrescente o tomate e reserve.

> MOLHO

Para o vinagrete, emulsione o vinagre e o azeite aos poucos batendo sempre com o batedor de arame. Tempere com um pouco de açúcar, se necessário, sal e pimenta do reino.

> FINALIZAÇÃO

Coloque a salada de cogumelos num bowl grande e decore com um gomo de limão siciliano e um ramo de salsa crespa.



SALMOREJO DE LARANJA



por MARCELO SCOFANO



CLIQUE AQUI E ASSISTA ESSA RECEITA



INGREDIENTES

- 1 kg de laranja seleta
- 500 g de pão dormido de boa qualidade
- 150 ml de azeite extravirgem Patio de Viana Arbequina
- 1 dente de alho
- 120 g de presunto ibérico ou de parma
- Sal Kotanyi a gosto
- Pimenta Kotanyi a gosto



MODO DE PREPARO

> SALMOREJO

Esprema as laranjas e coloque o suco em um tigela grande. Corte o pão com as mãos em pedaços grandes e deixe-o hidratar no suco da laranja. Coloque a mistura no processador, acrescente o dente de alho e bata bem. Adicione o azeite aos poucos e bata até atingir uma consistência uniforme. Acrescente sal e pimenta a gosto e bata mais um pouco para misturar bem. Coloque no geladeira por pelo menos 1 hora antes de servir.

> CRISPYS DE PRESUNTO

Coloque as fatias do presunto uma a uma em uma assadeira e leve ao forno à 180° por 10 a 15 min ou até que estejam secos e desidratados.

> FINALIZAÇÃO

Quebre em pequenos pedaços as fatias de presunto com a ajuda de uma faca. Finalize o salmorejo com os crispys de presunto e um fio de azeite e sirva frio.



SALADA DE MELANCIA COM QUEIJO FETA



por MARCELO SCOFANO



CLIQUE AQUI E ASSISTA ESSA RECEITA



INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de aceto di vino Lambrusco
- 50 g de cebola roxa fatiada em rodela
- 500 g de melancia em cubos
- 100 g de queijo feta em cubos
- 1 molho de salsa
- 1 molho de menta
- 50 g de azeitonas pretas fatiadas
- Azeite extravirgem Patio de Viana Picual a gosto



MODO DE PREPARO

> CEBOLA

Corte meia cebola em meia lua, em fatias bem fininhas. Acrescente duas colheres de sopa de vinagre La Boníssima junto às cebolas até que fiquem com uma coloração rosa transparente. Reserve.

> MELANCIA

Corte a melancia (mais ou menos 4 cm) em cubos, sem casca e sem caroço. Corte o queijo feta da mesma maneira que a melancia ou as mussarelinhas pela metade e misture-os em um bowl.

> SALADA

Rasgue as folhas de salsa com as mãos (pode-se manter pedaços dos cabinhos), pique a hortelã e acrescente-as por cima da mistura da melancia com o queijo como se fossem as folhas de uma salada. Adicione ao bowl as cebolas e o vinagre com o azeite, as azeitonas e misture tudo cuidadosamente para que o queijo e a melancia não desmanchem.

> FINALIZAÇÃO

Tempere com pimenta do reino e verifique o sal. Se necessário acrescente mais azeite. Sirva imediatamente.



MOLHO PESTO GENOVÊS



por **MARCELO SCOFANO**



INGREDIENTES

- 100 ml de azeite extravirgem Patio de Viana Arbequina
- 1 maço de manjericão desfolhado
- 100 g de grana padano
- 1 dente de alho
- 1 unidade de pinoli Zuppa



MODO DE PREPARO

> MOLHO PESTO

No liquidificador coloque um maço desfolhado de manjericão, em seguida adicione as 100g de grana padano, um dente de alho, um pacote de Pinoli (uma espécie de amêndoa de origem mediterrânea) e 100mL de azeite extravirgem.

> PREPARO

Feche o liquidificador e bata tudo até virar um creme.

> FINALIZAÇÃO

Coloque o creme em um bowl e sirva por cima da massa à sua escolha. O diferencial desse creme está na escolha de um bom azeite extravirgem. Um azeite Premium vai fazer toda a diferença.



SALADA DE LENTILHA COM ATUM



por MARCELO SCOFANO



INGREDIENTES

- Azeite extravirgem Patio de Viana Picual a gosto
- Lentilha a gosto
- Atum a gosto
- Alho em conserva a gosto
- Azeitona em conserva a gosto
- Tomate cereja a gosto
- Mix de ervas Kotanyi a gosto
- Sal Kotanyi a gosto
- Pimenta do reino Kotanyi a gosto



MODO DE PREPARO

> SALADA

Em um Bowl, acrescente lentilha, atum, alho em conserva, azeitonas em conserva e o tomate cereja (cortado). Em seguida regue tudo com azeite Extravirgem e misture.

> FINALIZAÇÃO

Após misturar, acrescente pimenta do reino, sal e o mix de ervas. Sirva em um prato e acrescente azeite extravirgem a gosto. Bom Apetite!

FORNECEDORES:



VERAMONTE

