



ITALIANORIO

— UM REGISTRO DA PRESENÇA
ITALIANA NO RIO DE JANEIRO —





SUMÁRIO

Sabores da Itália	02
Burrata com caponata	03
por Thiago Rossetti	
Risoto de morango e balsâmico	04
por Marcelo Scofano	
Pappardelle com ragu de cordeiro	05
por Gabriel Banharo	
Fusili sem glúten	06
por Leonardo Salgueiro	
Gnocchi caprese de forno	07
por Thays Costa	
Risotto com ervilhas e lulas	08
por Piero Cagnin	
Linguine ao bisque de camarão, tomate e burrata	09
por Piero Cagnin	
Bisteca à fiorentina com legumes, ervas e azeite	11
por Beth de Sá	
Queijos e frios Italianos	12
por André Guedes	
Conchiglione recheado com mascarpone, espinafre e nozes	13
por Lorena Abreu	
Panzanella	15
por Bia Souza	
Tiramisù	16
por Roberto Neves	
Risotto de gorgonzola com pera e pinole	17
por Christophe Lidy	
Ragú de cogumelos com polenta cremosa	18
por Ana Paula Legey	
Fettuccine Al Mare	19
por Carlos Ohata	



SABORES DA ITÁLIA

A Itália é um dos países mais procurados quando o assunto é viver uma experiência gastronômica, desde pratos super famosos, como as massas, até vinhos conhecidos por todo mundo.

Quer conhecer todos os Sabores da Itália? Então embarque com a gente nesse ebook e faça uma viagem para o país sem sair de casa!





• BURRATA COM CAPONATA •

— POR THIAGO ROSSETTI —

INGREDIENTES

- . 1 cebola branca grande (ou 2 médias)
- . 3 colheres de sopa de Passata italiana De cecco rústica
- . 50g de azeitona verdes (sem caroço)
- . 200ml de azeite extravirgem italiano San Freddiano
- . 200ml de óleo de canola ou soja (para fritar)
- . 15g de uvas passas golden sem caroço
- . 02 burratas frescas
- . 100g de rúculas baby
- . 02 fatias finas de pão Santa Mônica para Crostine
- . 02 berinjelas pretas
- . Aipo (um punhado)
- . 3 tomates italiano
- . 1 colher de sopa de açúcar
- . Sal e pimenta branca a gosto
- . Aceto Balsâmico di Modena San Frediano
- . Folhas de manjeriço a gosto



PREPARO

CAPONATA

Corte as berinjelas em cubos e coloque-as no sal por pelo menos uma hora em uma peneira (considere que elas vão soltar o líquido amargo, então coloque um recipiente embaixo). Enquanto isso, prepare o molho de caponata. Lave bem o aipo, corte-o em pedaços (incluindo as folhas) e reserve a parte. Em uma frigideira adicione uma bela quantidade de azeite, refogue as cebolas picadas. Logo em seguida adicione o aipo sem pele e cortados. Refogue tudo por aproximadamente 5 minutos. Em seguida, adicione a passata e refogue por mais três minutos. Tempere com sal, açúcar e uma pitada de pimenta branca. Em uma panela adicione o óleo para fritar, frite as berinjelas e reserve a parte. Hidrate as uvas passas em água por 5 minutos. Misture todos os ingredientes acima e regue com azeite e aceto di Modena. Reserve na geladeira por 30 minutos.

CROSTINE

Cortar o Pão Santa Mônica em fatia fina, regar com fio de azeite e tostar em frigideira. Dispor a caponata e a burrata no centro do prato com folhas de rúcula e o Crostine.



CLIQUE AQUI PARA ASSISTIR



• RISOTO DE MORANGO E BALSÂMICO •

POR MARCELO SCOFANO

INGREDIENTES

- . 350g de arroz arbóreo ou carnaroli
- . 90 ml de azeite extra virgem de frutado médio (Caroli Verde)
- . 1 unidade de cebola roxa média
- . 200 ml de vinagre de Chianti De Nigris
- . 40 ml de vinagre balsâmico 45% mosto
- . 20 ml de glazé balsâmico clássico De Nigris
- . 100g de parmigiano regiano ralado
- . 700 ml caldo de legumes
- . 350g de morangos
- . 15g de açúcar mascavo
- . 100g de pecorino ralado
- . Azeite extra virgem a gosto
- . Sal e pimenta do reino a gosto



PREPARO

Ferva o caldo de legumes e mantenha-o sempre aquecido. Reserve. Lave os morangos, corte-os em cubos, marine-os com o balsâmico e um pouco de açúcar mascavo. Misture bem e deixe repousar na geladeira. Refogue a cebola no azeite, acrescente o arroz e deixe refogar por alguns minutos, mexendo sempre. Acrescente o vinagre de Chianti e continue mexendo até secar. Vá trabalhando o arroz com o caldo, concha a concha, mexendo sempre, acrescente metade do morango e mexa até que o arroz esteja al dente. Faça a mantecatura com uma colher de azeite, mexa bem, apague o fogo, acrescentando os queijos ralados e continuando a mexer. Acrescente a metade dos morangos restantes, mexa e sirva finalizado com o glazé balsâmico na base do prato, o risoto, morangos, queijo parmigiano e um fio de azeite.



▶ CLIQUE AQUI PARA ASSISTIR



• PAPPARDELLE COM RAGU DE CORDEIRO •

— POR GABRIEL BANHARO —

INGREDIENTES

- . ½ kg de Pappardelle
- . 1 kg de carne de cordeiro em cubos pequenos
- . 1 cebola em cubinhos
- . 1 dente de alho em cubinhos
- . 1 cenoura em cubinhos
- . 1 talo de aipo bem picadinho
- . 1 colher de sopa de manteiga
- . 1 colher de sopa de sálvia picadinha
- . 1 colher de sopa de alecrim picadinho
- . 1 colher de sopa de azeite
- . 3 folhas de louro
- . 1 colher de sopa de folhinhas de tomilho
- . 1 xícara de chá de vinho tinto
- . 1 xícara de chá de caldo de carne
- . 2 colheres de sopa de extrato de tomate
- . Sal e pimenta do reino moída na hora a gosto
- . Salsa e tomilho para decorar



PREPARO

Aqueça a manteiga, o azeite e doure a cebola e o alho. Junte a cenoura e o aipo e refogue por uns 5 minutos em fogo baixo e com a panela tampada. Adicione a carne à panela, juntamente com as ervas aromáticas. Refogue até dourar a carne levemente (por uns 5 a 7 minutos), mexendo para não grudar. Acrescente o vinho e, assim que levantar fervura, junte o extrato de tomate e o caldo de carne. Tempere com sal e pimenta do reino moída na hora a gosto. Cozinhe o ragu em fogo médio por 2 horas. Adicione mais caldo ou água quente se necessário, para que o molho não seque. Cozinhe o pappardelle em bastante água fervente, com uma pitada e um fio de óleo. Escorra. Divida a massa em porções individuais, acrescente um pouco de ragu em cada prato e sirva quente, decorando com salsa picada e tomilho.

Sugestão:

O pappardelle também combina muito com um molho pesto, tomate seco com basilicão ou só na manteiga e com um bom queijo parmesão ralado. Essa receita tem um sabor bem definido e casa muito bem em dias frios com um vinho tinto de sua preferência. Bom apetite!



• FUSILI SEM GLUTÉN •

— POR LEONARDO SALGUEIRO —

INGREDIENTES

- . Massa Senza Glutine fusilli De Cecco
- . 250g de cogumelos tipo porto belo
- . 100g de tomate seco muraca
- . Azeite Monini
- . Sal
- . Pimenta preta
- . 2 dentes de alho
- . 1 cebola branca
- . Manjericão
- . 1 pedaço de queijo tipo grana padano



PREPARO

Em uma panela, ferva o equivalente a 3 litros de água com sal. Acrescente a massa e deixe cozinhar por aproximadamente 12 minutos. Escorra a massa e reserve. Corte a cebola em cubos pequenos junto com o alho picado e refogue em um fio de azeite. Coloque o tomate seco picado e em seguida, os cogumelos fatiados e folhas de manjericão picadas. Tempere com sal e pimenta. Acrescente a massa ao refogado e sirva. Finalize com folhas de manjericão e o queijo tipo grana ralado





• GNOCCHI CAPRESE DE FORNO •

— POR THAYS COSTA —

INGREDIENTES

- . 500g de Gnocchi pré-cozido
- . 30g de manteiga para saltear
- . 2 caixinhas de tomate cereja cortada ao meio
- . Páprica em pó, doce ou defumada, a gosto, aproximadamente 1 colher de chá
- . Um pouco de açúcar
- . 100ml de creme de leite fresco
- . 1 colher de azeite
- . 1 lata de tomate picado em cubos
- . 1 cebola branca picada
- . 2 dentes de alho picados
- . 1,5 colher de chá de sal
- . Pimenta do reino a gosto
- . 100ml de creme de leite fresco
- . 1 ramo de manjericão
- . 1 pacote mini mozzarella fresca



PREPARO

GNOCCHI

Em uma frigideira pré-aquecida com a manteiga, adicione os gnocchi já pré-cozidos e salteie até dourar e reserve.

MOLHO DE TOMATE

Numa panela pré-aquecida com azeite coloque a cebola picada e o alho e deixe murchar. Junte a lata de tomate em cubos, a páprica, açúcar, sal, pimenta e deixe ferver por uns 2 minutos. Adicione o creme de leite fresco, os tomates picados e umas folhas de manjericão. Mexa por 1 minuto e apague o fogo. Num refratário coloque os gnocchi salteados, disponha o molho de tomate por cima e espalhe uniformemente as bolinhas de mozzarella. Leve ao forno por uns 15 minutos para derreter. Retire do forno e sirva com folhas frescas de manjericão e queijo parmesão bem fino.

 CLIQUE AQUI PARA ASSISTIR



• RISOTTO COM ERVILHAS E LULAS •

— POR PIERO CAGNIN —

INGREDIENTES

- . 320 gramas de arroz Arborio San Frediano
- . 2 pacotes de ervilhas congeladas Bonduelle
- . 1 cebola branca pequena
- . Alguns galhos de manjerona ou tomilho frescos
- . Sal e pimenta do reino preta a gosto
- . 50ml de azeite extra-virgem de oliva
- . 1,5 lt de caldo vegetal
- . 150ml de vinho branco seco
- . 1 limão siciliano
- . 50g de manteiga sem sal
- . 500g de lulas frescas
- . 2 dentes de alho



PREPARO

Limpe as lulas, cortando-as em anéis e tendo o cuidado de conservar os tentáculos. Reserve. Descasque e pique bem a cebola. Em uma caçarola funda, aqueça 20 ml do azeite, refogue 2 colheres de sopa da cebola e em seguida acrescente as ervilhas já drenadas da água. Deixe cozinhar por alguns minutos, regule o sabor de sal e pimenta e reserve 1/3 das ervilhas refogadas. Bata com um mixer ou liquidificador as ervilhas restantes, obtendo assim um creme espesso. Reserve também. Em uma frigideira, refogue na metade da manteiga e 10 ml de azeite, uma colher de sopa de cebola picada. Assim que a cebola começar a suar, acrescente o arroz e deixe-o “torrar” por alguns minutos. Deglaceie agora com o vinho branco, aguarde evaporar o álcool para, em seguida, acrescentar uma primeira concha de caldo vegetal. Após 5 minutos do cozimento, acrescente o creme de ervilhas, uma pitada de sal e continue a cocção sempre mexendo de vez em quando e adicionando aos poucos o caldo vegetal. Enquanto isso, em uma outra frigideira, aqueça o azeite restante, os dentes de alho descascados e amassados e os galhos da erva aromática escolhida. Coloque agora os anéis e tentáculos das lulas, salteie bem em fogo alto e regule de sal e pimenta. Finalize o cozimento, retire o alho e as ervas e reserve. Finalize o risotto, adicionando as ervilhas inteiras; em seguida coloque a manteiga restante, as raspas de ½ limão siciliano e também um pouco do seu suco. Salteie bem e vigorosamente para “mantecar” o risotto, adicionando um fio de azeite se for preciso. Sirva o risotto nos pratos, finalizando com os anéis e tentáculos de lula refogados e algumas pontinhas de galhos de tomilho.



 CLIQUE AQUI PARA ASSISTIR



LINGUINE AO BISQUE DE CAMARÃO TOMATE E BURRATA

— POR PIERO CAGNIN —

INGREDIENTES

- . 320g de linguine San Frediano
- . 500g de camarão (aprox. 20 unidades)
- . Casca de 1 limão siciliano
- . 1 burrata Vitalatte
- . 120g de tomatinhos sweet grape vermelhos
- . 120g de tomatinhos sweet grape amarelos
- . 2 dentes de alho
- . Alguns galhos de tomilho
- . 10 folhas de basilico
- . 40ml de azeite extra-virgem de oliva
- . Sal e pimenta do reino preta a gosto

BISQUE

- . As cabeças dos camarões
- . 50 gramas de cenoura
- . 1 cebola roxa pequena
- . 2 galhos de tomilho
- . 4 galhos de salsa lisa
- . 1 litro de água
- . 50ml de brandy/cognac
- . 100ml de creme de leite fresco
- . 20ml de azeite extra-virgem de oliva
- . Sal e pimenta do reino preta a gosto



CLIQUE AQUI PARA ASSISTIR



PREPARO

Lave bem as cabeças dos camarões. Em uma caçarola funda, aqueça o azeite junto aos galhos de tomilho, a cebola descascada e picada e a cenoura cortada em cubinhos; quando estiverem dourados, acrescente as cabeças e cascas dos crustáceos, taste por alguns minutos, esmagando as suas cabeças com uma colher.

Acrescente agora a salsa, deglanceie com o brandy/cognac e acrescente a água. Reduza tudo em fogo médio/baixo até o líquido diminuir pela metade. Passe a bisque obtida em um chinês e coloque-a de volta ao fogo por mais alguns minutos. Retire do fogo e amalgame o creme de leite. Reserve em lugar quente.

Corte os tomatinhos ao meio, coloque-os em um tabuleiro e tempere-os com sal e pimenta, os dentes de alho descascados e fatiados, os galhos de tomilho, as folhas de basilico e 20 ml do azeite. Leve ao forno pré-aquecido na temperatura mínima (o ideal seria a 100°C) para confitar os tomatinhos durante 30 minutos e reserve.

Pique as caudas dos camarões, coloque-as em uma vasilha e tempere com 20 ml do azeite, sal e pimenta a gosto e a casca do limão. Leve essa "tartare" assim obtida para a geladeira e reserve.

Coloque para ferver uma panela grande de água, regule de sal e cozinhe as linguine bem "al dente". Escorra-as e coloque-as em uma frigideira grande junto com a bisque e complete a cocção, salteie bem para mantecar junto com o azeite restante, acrescente os tomatinhos confit e continue salteando bem.

Coloque a massa em uma travessa que possa ir a mesa, no meio acrescente a tartare de camarões (tendo tido o cuidado de retirar a casca do limão) e finalize com a burrata picada em ponto de faca. Sirva imediatamente.





BISTECA À FIORENTINA COM LEGUMES, ERVAS E AZEITE

POR PIERO CAGNIN



INGREDIENTES

- . 1 bisteca fiorentina (bisteca bovina, conhecida como T-bone steak)
- . Azeite de limão siciliano industrializado ou feito em casa
- . Ervas frescas (Hortelã, salsinha, manjericão e alecrim)
- . Flor de sal
- . Sal e pimenta do reino
- . 100g de abobrinha
- . 100g de cenoura
- . 100g de tomatinho sweet grape
- . 100g de berinjela
- . 30g de manteiga sem sal
- . Azeite extravirgem



PREPARO

Tempere a carne com sal e pimenta-do-reino. Em uma frigideira bem quente, coloque a manteiga e em seguida a carne. Deixe dourar bem de um lado para depois virar do outro lado. Reserve. Fatie os legumes (menos os tomates) no sentido do comprimento, bem fininhos, usando um fatiador ou faca bem afiada. Em outra frigideira, grelhe os legumes com um fio de azeite, temperando-os com sal e pimenta-do-reino. Em uma assadeira, coloque os legumes grelhados e os tomatinhos inteiros junto com a carne e leve ao forno por 8 minutos. Finalize espalhando o azeite de limão siciliano e as ervas finas sobre os legumes. Salpique a flor de sal sobre os legumes.

AZEITE DE LIMÃO SICILIANO

Aqueça 100 ml de azeite extravirgem com a casca de 1/2 limão siciliano (Só a parte verde). O fogo precisa estar baixo (60 graus) e o ponto certo é até que comece a formar pequenas bolinhas, tomando muito cuidado para não deixar queimar. Desligue o fogo e deixe curtir até esfriar. Coe para tirar a casca do limão. Guarde em vidro esterilizado e bem seco. Consuma em 1 mês.



• QUEIJOS E FRIOS ITALIANOS •

— POR ANDRÉ GUEDES —

A gastronomia italiana é baseada em sabores e ingredientes originais. É o país que mais possui certificações IGP e DOP no mundo! Entre vinhos, queijos, frios, massas, etc, com mais de 870 certificações.

Para lembrar duas regiões icônicas deste país, escolhi harmonizações que denotam bem esta diversidade e originalidade.



Que tal homenagear a Padânia ao norte e a campânia ao Sul?

Grana Padano em Lascas com presunto de Parma harmonizado com vinho da uva sangiovese, e um petisco super fácil de fazer que é a Caprese no palito. Intercalando Mozzarella fresca, tomate e manjericão, harmonizados com tintos frutados do Sul da Itália.

Fáceis de fazer, originais e super saborosos!

ANDRÉ GUEDES





CONCHIGLIONE RECHEADO COM MASCARPONE, ESPINAFRE E NOZES

— POR LORENA ABREU —



INGREDIENTES

MASSA

- . 16 conchinhas de conchiglione
- . Fio de azeite extra virgem
- . Sal marinho a gosto

RECHEIO

- . 100g de ricota
- . 200g de queijo mascarpone
- . ½ maço de espinafre desfolhado
- . 10 nozes
- . Sal marinho a gosto
- . Pimenta do reino a gosto
- . Tomilho ou ervas de provence a gosto

MOLHO RÚSTICO

- . 4 tomates
- . 2 dentes de alho picadinhos
- . Folhas de manjericão a gosto
- . Fio de azeite extra virgem
- . Sal marinho a gosto
- . Queijo grana padano ou pecorino ralado para finalizar





PREPARO

MASSA

Cozinhe a massa em água temperada com sal marinho e azeite. Cozinhe até ficar macia e al dente. Escorra e reserve.

MOLHO

Pegue dois tomates e corte em cubinhos. Reserve. Coloque os outros tomates no liquidificador e bata bem até obter um molho liso e homogêneo. Aqueça uma frigideira, coloque o azeite e doure o alho. Despeje o tomate batido, tempere com sal, manjericão e deixe apurar e ajustar os sabores. Assim que der uma encorpada, adicione os tomates em cubos e deixe murchar um pouco. Reserve.

RECHEIO

Em uma panela com água fervente, coloque as folhas de espinafre até murchar. Escorra e coloque na água fria. Após, esprema retirando o excesso de água e pique bem. Reserve. Aqueça uma frigideira e toste as nozes levemente. Retire e pique até ficar uma farofa grosseira. Pegue uma tigela e junte o mascarpone, a ricota, o espinafre, nozes e o restante do tempero. Misture e ajuste os sabores.

MONTAGEM

Pré aqueça o forno à 210°C. Forre um tabuleiro com azeite. Recheie as conchinhas com o recheio de queijo e espinafre, coloque o molho rústico por cima e o grana padano ralado. Leve ao forno até gratinar. Retire, decore com manjericão e sirva.



• PANZANELLA •

— POR BIA SOUZA —

INGREDIENTES

- . 500g de tomates maduros cortados
- . 250g de pepino cortados em cubos
- . 2 ciabattas ou pão Italiano cortados em cubos
- . 280g cebola roxa fatiada
- . 50g folhas de manjericão
- . 240g de pimentão vermelho assado e cortado
- . 30ml de vinagre tinto
- . 50g mozzarelline pequena
- . 6g alho cortadinho (brunoise)
- . Azeite extra virgem
- . Sal e pimenta preta a gosto



PREPARO

Pré aqueça o forno a 200 graus. Em uma tigela grande , misture o pão com azeite, sal, pimenta e alho. Coloque em uma assadeira o pão e leve ao forno até dourar, cerca de 5 a 10 minutos. Deixe esfriar um pouco. Pegue o tomate cortado, e os demais ingredientes e misture com o molho e deixe reservados em média 20 minutos antes de servir.





• TIRAMISÙ À BRASILEIRA •

— POR ROBERTO NEVES —

INGREDIENTES

CREME

- . 500g de queijo mascarpone
- . 7 gemas de ovos
- . 120g de glaçucar
- . 200 creme de leite fresco
- . 100g de cacau em pó para finalizar

PÃO DE LÓ

- . 4 ovos
- . 164g de farinha de trigo
- . 174g de açúcar refinado
- . ½ semente de cumaru

CALDA DE CAFÉ

- . 300ml de café coado Italiano



 CLIQUE AQUI PARA ASSISTIR

PREPARO

CREME

Junte na batedeira, o queijo mascarpone, as gemas, o glaucucar e bata por 4 a 5 minutos até obter um creme tipo chantilly e reserve.

PÃO DE LÓ

Junte os ovos e o açúcar e bata por aproximadamente 8 minutos até dobrar de volume. Desligue a batedeira e incorpore delicadamente a farinha de trigo até obter uma massa semelhante de bolo. Em seguida coloque em um ato de 24cm ou de sua preferência e leve ao forno pré-aquecido a 180c por 30 a 35 minutos.

CALDA DE CAFÉ

Corte a massa de pão de ló com um ato de 10cm em vários discos. Molhe o pão de ló com o café e faça uma camada de cada. Vá intercalando, massa, creme de mascarpone até a terceira parte e pra finalizar. Coloque chocolate em pó peneirado e nibs de cacau.



• RISOTTO DE GORGONZOLA COM PERA E PINOLE •

POR CHRISTOPHE LIDY

INGREDIENTES

- . 300g de arroz carnaroli
- . 50g de cebola branca
- . 35ml de vinho branco
- . 1,5 de caldo de legumes
- . 200g de queijo gorgonzola cortado em cubos
- . 90g de manteiga
- . 90g de grana padano ralado
- . 2 peras cortadas em cubos
- . 35 ml de azeite
- . 25g de Pinoli
- . Sal fino



PREPARO

Em uma panela, coloque as cebolas, cenouras, aipo e alho poró cortados em cubos grossos e cubra com aproximadamente 2 litros de água. Cozinhe a fogo baixo por aproximadamente 40 minutos. Em uma panela média, refogue as cebolas picadas com um fio de azeite em fogo baixo para não queimar. Depois de 3/4 minutos acrescente o arroz e mexa com uma espátula. Regue com o vinho branco e mexa com a espátula até evaporar o líquido. Acrescente o caldo de legumes quente em pequenas quantidades, mexendo devagar sem parar. Acompanhe até o ponto do arroz desejado, de preferência al dente. Antes de servir o risotto acrescente o queijo Gorgonzola, a manteiga em pedaços, o grana padano, os cubos de pêras e acerte com um pouco de sal fino. A consistência do risotto deve ser bem cremosa. Finalize e decore com os Pinoli e alguns pedaços de gorgonzola e pêras.





• RAGÚ DE COGUMELOS COM POLENTA CREMOSA •

— POR ANA PAULA LEGEY —

INGREDIENTES

- . 175g de polenta instantânea De Cecco
- . 800ml de caldo de legumes
- . 200g de parmegianno ralado
- . 200g Manteiga sem sal
- . Sal e pimenta do reino
- . 100g de cogumelo seco (trifunghi)
- . 1 bandeja de cogumelo fresco (Paris/Portobelo)
- . 40g de cenoura finamente picada em cubos pequenos

- . 300ml de vinho tinto
- . 1 maço de sálvia
- . 1 maço de tomilho
- . Salsinha para finalização
- . 1 limão Siciliano (raspas)
- . 200ml de caldo de cogumelos
- . 40g de aipo cortado finamente
- . 40g de cebola em cubos pequenos

CHEF ZONA SUL



 CLIQUE AQUI PARA ASSISTIR

PREPARO

Coloque os cogumelos secos de molho numa água com gelo 400ml. Deixe de molho por pelo menos 30m. Reserve. Numa frigideira grande coloque azeite e acrescente a cenoura, aipo e cebola e refogue até que os aromas se desenvolvam e a cenoura amacie. Acrescente 1 colher de sopa de manteiga e os cogumelos hidratados e sem caldo (depois de hidratar os cogumelos, esprema e escorra o caldo, reserve o caldo). Misture os cogumelos ao refogado e mexa até que comecem a dourar, acrescente depois o vinho tinto e deixe reduzir, acrescente a sálvia e tomilho, sal e pimenta, prove e acerte o tempero. Depois de reduzir pela metade o vinho, acrescente o caldo e os cogumelos frescos cortados em fatias. Misture. Abaix o fogo e deixe reduzir por aproximadamente 10 minutos. Prove o molho e ajuste, sal e pimenta se necessário. Finalize com raspas de limão siciliano.

Em uma panela de fundo grosso ferva o caldo de legumes (ou água) com um punhado de sal. Depois que ferver acrescente a polenta e mexa vigorosamente por aproximadamente 8 minutos, ou até estar sedosa e sem gruminhos. Acrescente parmesão e manteiga para finalizar. Pimenta do Reino à gosto. Sivar quente e com o ragu de cogumelos.



· FETTUCCINE AL MARE ·

— POR CARLOS OHATA —



INGREDIENTES

- . 140g fettuccine
- . 2 lulas limpas em rodela (135g)
- . 8 camarões limpos com rabo (130g)
- . 1 cauda de cavaquinha cortada em cubos médios (100g)
- . 6 mexilhões frescos com casca
- . 4 dentes de alho fatiado
- . 4 dentes de alho fatiado
- . 8 tomates cereja cortados ao meio
- . 2 pitadas de tempero Lemon pepper
- . 150ml de vinho bco seco
- . Azeite de oliva à gosto
- . 6 folhinhas de salsa picada
- . 6 folhinhas de coentro picado



PREPARO

Aqueça água em uma panela para a massa só com sal à gosto. Em uma frigideira grande, acrescente azeite em fogo médio e logo em seguida o alho fatiado. Coloque os mexilhões e acrescente 80ml do vinho branco até os mexilhões se abrirem. Na mesma frigideira, acrescente os tomates cereja, os camarões, a cavaquinha, as lulas em rodela misturando bem todos os ingredientes com sal à gosto, 2 pitadas de Lemon pepper, a salsa e coentro picados. Coloque o Fettuccine na água fervente por 5 min e em seguida escorra e acrescente na frigideira misturando bem. Monte o fettuccine no centro do prato e coloque os ingredientes por cima com um pouco do caldo e os mexilhões ao lado.



• FORNECEDORES •



CENTONZE

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
SINCE 1953



DELVERDE

SORGENTE DEL FIUME VERDE
SOURCE OF THE VERDE RIVER

ITALY



INYCON



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1380/2013



STEFANIA CALUGI
tartufi dal 1908



BOTTER
Venezia 1928



UN NOME LUNGO, COME LA SUA STORIA.

