

SABORES DO



Aqui você encontra receitas inspiradas nos Sabores do Mundo. Pratos típicos dos 5 continentes onde a gastronomia é muito prestigiada.



ÍNDICE



CLIQUE EM
CADA RECEITA

3. RISOTO DE CAMARÃO COM BURRATA
4. NICOESI SALAD
5. DÊ A VOLTA AO MUNDO SEM SAIR DE CASA COM AS CERVEJAS DO ZONA SUL
6. SFORMATO DE BURRATA E PESTO
7. SALADA DE GRÃOS COM QUEIJO FETA
8. TACOS DEL BRASIL TORTILHA DE MILHO
9. SANDUÍCHE DE COPA COM MOZZARELLA FRESCA
10. ROLINHO VIETNAMITA
11. RISONI AO CARBONARA
12. CAKE DE AZEITE COM QUEIJO GOUDA, SALAME PAMPLONA E AZEITONAS
13. QUEIJOS E FRIOS DOS SABORES DO MUNDO
14. PORK CURRY COM ARROZ JASMINE
15. NASI GORENG
16. HUMMUS DE COUVE-FLOR
17. HUMMUS DE ABACATE
18. HUMMUS DE BETERRABA
19. FOLHADO DE QUEIJO BRIE E DAMASCO
20. RAVIOLI COM MOLHO PESTO E SHITAKE
21. LUMACONI GRATINADOS AO MOLHO DE BERINJELAS, TOMATE, AZEITONAS E QUEIJO FETA
22. RISOTTO DE BERINJELAS, PASTRAMI E QUEIJO SERRA DA CANASTRA



RISOTO DE CAMARÃO COM BURRATA

♥ INGREDIENTES

1,2 kg de camarão com cabeça e com cascas
 300 g de arroz arbóreo *San Frediano*
 250 ml de vinho branco
 100 g de manteiga
 250 g cebolas
 1 burrata vitalatte
 Sal a gosto
 Pimenta a gosto
 100 g de cenoura
 1 alho poró só o talo

♥ MODO DE PREPARA

CALDO

Adicione o alho poró, 1 cebolas com cascas cortada em 4 partes, a cenoura picada, acrescente 2 litros de água e deixe ferver por uns 10 minutos, coar e reservar.

Em uma panela coloque azeite até ficar bem quente adicione as cãs e cabeças de camarão e mexa até mudar totalmente de cor.

♥ MODO DE PREPARO

RISOTTO CAMARÃO

Leve o caldo de camarão a uma panela até levantar fervura. Pique a cebola em Brunoise e leve ao fogo com metade da manteiga, Refogue a cebola a tela fica transparente em seguida adicione o arroz arbóreo e mexa bem acrescente o vinho branco e deixe evaporar, logo após vá acrescentando o caldo de camarão fervendo aos poucos e mexendo arroz sem parar, Vá acrescentando a caldo aos poucos até o arroz chegar no ponto, acrescente o restante da manteiga e mexa bem, e finalize acrescentando a burrata e mexendo até tudo ficar homogêneo. Acerte o sal e a pimenta e bom apetite!

por Beth de Sá



CLIQUE E
VOLTE AO
ÍNDICE



NICOESI SALAD

♥ INGREDIENTES

140g de atum fresco
 1/2 tomate
 50g alface frisée roxa
 150g alface mimosa
 30g de vagem francesa
 4 unidades de ovo de codorna
 1/2 cebola roxa
 100ml de Azeite Extra Virgem Espanhol Parque Oliva
 1/2 colher de chá de Mostarda Maille
 Pimenta vermelha em grãos a gosto
 40g de batata doce
 1/2 Grapefruit cortada em cubinhos
 1/2 cebola roxa fatiada fina
 10g de azeitona preta sem caroço
 1/2 limão siciliano
 1 fatia de Pão Santa Mônica para o croutons

♥ MODO DE PREPARO

ATUM

Tempere o atum com sal e pimenta do reino. Numa frigideira sele o atum em ambos os lados, por cerca de 2 minutos. Cozinhe batata doce, e vagem francesa com água e sal. Reserve à parte. Corte o tomate e retire as sementes, corte o grapefruit em cubinhos e reserve a parte.

♥ MODO DE PREPARO

MOLHO

Adicione a mostarda Maille, suco do limão e o azeite Parque de Oliva num bowl, misture bem até obter uma consistência de molho e reserve à parte. Para montagem, disponha as folhas, os vegetais, os croutons e o atum.



CLIQUE E
VOLTE AO
ÍNDICE



DÊ A VOLTA AO MUNDO SEM SAIR DE CASA COM AS CERVEJAS DO ZONA SUL



Pensando em surpreender os seus sentidos, o Zona Sul preparou uma seleção de cervejas que trazem os sabores do mundo para dentro da sua taça. Aqui você encontra cervejas de diversos estilos e origens. Das clássicas alemãs cheias de história para contar, como a **HB** e a **Paulaner**, às descoladas e modernas havaianas da **Kona**, passando pelas belgas feitas por monges cistercienses da Ordem Trapista, **Chimay** e **Orval**, e a emblemática jamaicana **Red Stripe**, que é um símbolo nacional da independência da Jamaica da colonização inglesa. São cervejas que trazem uma enorme diversidade de aromas e sabores que vão encantar você, mas que junto fazem também soprar na sua taça os ventos de outros países, culturas e paladares. Aguce seus sentidos com a seleção de cervejas que elaboramos para levar todos os sabores do mundo até você. Nas lojas, site, app e WhatsApp. É o mundo ao seu alcance dentro de uma garrafa ou lata de cerveja.

por José Padilha



CLIQUE E VOLTE AO ÍNDICE



SFORMATO DE BURRATA E PESTO

♥ INGREDIENTES

400g de grão de bico cozido Cidacos
 400g de feijão manteiga cozido Cidacos
 40g de azeitona preta sem caroço Ilíada
 70g de Vagem Francesa
 30g de queijo feta Cabriola
 50g de tomate cereja
 Ervas De Provence Kotanyi a Gosto
 Pimenta Branca Kotanyia Gosto
 30g de Pimenta Dedo De Moça
 10ml de Glazé Balsâmico De Nigris
 40ml de Azeite Extravirgem Ardea
 70g de Cebola Roxa

♥ MODO DE PREPARO

Corte as duas extremidades da vagem e as mergulhe em água fervente por cerca de 4 a 5 minutos. Quando estiverem cozidas, ainda um pouco firmes, mergulhe em água fria com gelo. Drene bem e reserve. Corte o tomate cereja e azeitona ao meio e reserve. Corte a pimenta dedo de moça em pequenos pedacinhos. Num bowl grande, acrescente todos ingredientes, e mexa delicadamente. Finalize com o queijo e azeite

por David Eleutério



CLIQUE E
VOLTE AO
ÍNDICE



SALADA DE GRÃOS COM QUEIJO FETA

♥ INGREDIENTES

400g de grão de bico cozido Cidacos
 400g de feijão manteiga cozido Cidacos
 40g de azeitona preta sem caroço Ilíada
 70g de Vagem Francesa
 30g de queijo feta Cabriola
 50g de tomate cereja
 Ervas De Provence Kotanyi a Gosto
 Pimenta Branca Kotanyaia Gosto
 30g de Pimenta Dedo De Moça
 10ml de Glazé Balsâmico De Nigris
 40ml de Azeite Extravirgem Ardea
 70g de Cebola Roxa

♥ MODO DE PREPARO

Corte as duas extremidades da vagem e as mergulhe em água fervente por cerca de 4 a 5 minutos. Quando estiverem cozidas, ainda um pouco firmes, mergulhe em água fria com gelo. Drene bem e reserve. Corte o tomate cereja e azeitona ao meio e reserve. Corte a pimenta dedo de moça em pequenos pedacinhos. Num bowl grande, acrescente todos ingredientes, e mexa delicadamente. Finalize com o queijo e azeite



por Bia Souza



CLIQUE E
VOLTE AO
ÍNDICE



TACOS DEL BRASIL

TORTILHA DE MILHO

♥ INGREDIENTES

TORTILHAS PARA TACOS

SOUR CREAM DE LABNETH

400g de queijo de ovelha Labneth
170g de iogurte integral
Sumo de ½ limão siciliano
Sal a gosto

MAIONESE DE ABACATE

2 avocados
Curry Asiático Kotanyi a gosto
Páprica Defumada Zuppa a gosto

SALSA DE MANGA

3 mangas palmer
1 cebola roxa
2 pimentões vermelhos
1 coentro
1 pimenta cambuci
1 pimenta de cheiro
Sumo de 1 limão siciliano
Azeite extravirgem a gosto
100 de mostarda villux
60 ml de azeite
10 ml de vinagre balsâmico
rosé De Nigris

CAMARÕES SALTEADOS

1kg de camarões 30/50 limpos
Curry Asiático Kotanyi a gosto
Páprica Defumada Zuppa a gosto
Azeite extravirgem a gosto

♥ MODO DE PREPARO

SOUR CREAM

Desmanche os queijos Labneth com um garfo. Misture com o batedor de arame iogurte, o sal, o sumo de meio limão siciliano. Cubra com o filme pvc e reserve na geladeira.

MAIONESE DE ABACATE

Bata no liquidificador a polpa dos avocados, a mostarda, a páprica com curry, o azeite e o vinagre balsâmico rosé. Transfira para um bowl médio. Cubra com o filme pvc e reserve na geladeira.

SALSA DE MANGA

Corte a manga, os pimentões, as pimentas e as cebolas em cubinhos. Pique o coentro. Misture com uma colher todos os insumos num bowl, acrescente o sumo de 1 limão e o azeite. Cubra com o filme pvc e reserve na geladeira.

CAMARÕES SALTEADOS

Limpe os camarões e corte no meio. Tempere com a páprica com curry. Salteie numa frigideira bem quente por 2 min com um fio de azeite. Cubra com o filme pvc e reserve.

MONTAGEM

Coloque dentro das tortilhas uma colher de sopa de sour cream, a salsa de manga, os camarões salteados e a maionese de abacate.

por Thays Costa



CLIQUE E
VOLTE AO
ÍNDICE



SANDUÍCHE DE COPA COM MOZZARELLA FRESCA

♥ INGREDIENTES

1 baguete lusitana
1 cartela de Copa Nostra Famiglia
1 mozzarelline média Vitalatte
50g de rúcula

MOLHO

100g de maionese Maille
Salsa
1 dente de alho
6 pickles em conserva Hemmer

♥ MODO DE PREPARO

Pique a salsa, o alho e o pickles, misture bem junto a maionese, reserve.

MONTAGEM

Corte a baguete e com auxílio de uma espátula espalhe o molho. Adicione a copa. Corte as bolinhas de mozzarelline e espalhe sobre a copa. Adicione a rúcula. Corte o sanduíche e sirva.

por Leonardo Salgueiro



CLIQUE E
VOLTE AO
ÍNDICE



ROLINHO VIETNAMITA

♥ INGREDIENTES

Spring Roll Kit deSiam
 2 camarões Companhia do
 Peixe cozidos por rolinho
 Macarrão de Arroz deSiam
 1 cenoura
 1 pepino
 Alface
 Sweet Chilli deSiam
 Folha de Arroz deSiam

♥ MODO DE PREPARO

Cozinhe o camarão e reserve. Em seguida, cozinhe o macarrão de arroz por 5 minutos. Corte em tiras a cenoura e o pepino. Coloque uma folha de arroz de molho numa tigela com água filtrada por 30 segundos, seque-a para retirar o excesso de água. Acrescente na folha de arroz: alface, macarrão de arroz, cenoura, pepino e camarão. Dobre com cuidado as pontas da folha de arroz até formar um rolinho. Corte enviesado ao meio, em quatro partes. Monte o prato com umas folhas de alface e o rolinho. Sirva acompanhado de molho sweet chilli.

por Carlos Ohata



CLIQUE E
 VOLTE AO
 ÍNDICE



RISONI AO CARBONARA

♥ INGREDIENTES

500 g de massa risoni De Cecco
8 gemas caipiras
250g de queijo tipo grana padano
Sal e pimenta a gosto
200g de bacon em cubos
1/4 de cebola picada
Azeite Extravirgem San Frediano

♥ MODO DE PREPARO

Numa panela coloque água e deixe ferver. Em seguida, adicione a massa e ajuste com sal; deixe cozinhar por 7 minutos aproximadamente. Numa outra panela ou frigideira, coloque um fio de azeite, a cebola picada e o bacon, refogue bem até o bacon soltar os sabores e ficar dourado. Reserve. Num bowl de inox, coloque as gemas e o queijo grana ralado, tempere com sal e pimenta e misture tudo. Faça um creme. Após a massa estar cozida, coloque sob o bacon misture tudo. Vá adicionando aos poucos o creme de gemas e queijos até ficar bem cremoso e uniforme. Ajuste com sal e finalize com queijo ralado e sirva.

por Roberto Neves



CLIQUE E
VOLTE AO
ÍNDICE



CAKE DE AZEITE COM QUEIJO GOUDA, SALAME PAMPLONA E AZEITONAS

♥ INGREDIENTES

130 ml de Azeite de Oliva Pátio de Viana Arbequina
 190 ml de leite
 3 ovos
 240g de farinha de trigo
 120g de sêmola de trigo
 10g de fermento químico em pó
 150 g de Salame Pamplona Argal
 100 g de Queijo Gouda Kroon
 100g de Azeitonas verde sem caroço Zuppa
 Sal Kotanyi a gosto

♥ MODO DE PREPARO

Préaqueça o forno a 180°C e unte a forma com óleo vegetal. Na batedeira, bata o azeite com os ovos até obter um creme claro, cerca de 2 minutos. Acrescente o leite, bata e reserve. Num bowl, misture a farinha de trigo, a sêmola de trigo, o fermento e o sal. Adicione a mistura de farinhas com a mistura de azeite com auxílio de uma espátula, apenas até incorporar. Não misture em excesso. Acrescente o salame cortado em tiras, as azeitonas e a metade do queijo gouda ralado. Coloque a massa na assadeira untada com óleo vegetal e leve para assar até dourar. Verifique com um palito inserido no centro do bolo, assim que sair limpo, o cake estará assado, aproximadamente 40 a 45 minutos. Deixe esfriar por 5 minutos antes de tirar da forma e servir acompanhado de uma salada de folhas.

por Stanislas Brito



CLIQUE E
VOLTE AO
ÍNDICE



QUEIJOS E FRIOS DOS SABORES DO MUNDO



ITÁLIA

Inconteste fama mundial com seus Queijos de Pasta Dura como Grana Padano e pelo Queijo Gorgonzola sempre presentes na mesa, nas receitas e molhos de sua massa. Não se esqueça das entradas com as saladas feitas com a Mozzarella Fresca e a icônica Burrata! A Ricota pra quem gosta de sabor e leveza até o delicioso tiramissù feito com Mascarpone.

FRANÇA

Oh là là!!! Impossível não reconhecer o “savoir faire” na produção dos queijos mofados. Portanto: Brie, Camembert e Roquefort não podem faltar na sua mesa! Além claro dos queijos de cabra com seu marcante apelo gastronômico.

BRASIL

Valorize queijos Nacionais de qualidade reconhecida é cada dia mais flagrante, portanto desde o queijo meia cura até o Canastra, já reconhecido mundialmente, são presença obrigatória!

SUÍÇA

Impossível deixar de fora os pratos de queijos mais famosos do Mundo! Fondue e Raclette são espetaculares!!!

Ainda temos o Feta para sua salada grega, o Cheddar estilo inglês para degustação ao natural e por que não as receitas californianas com o Monterey Jack?

por André Guedes



CLIQUE E
VOLTE AO
ÍNDICE



PORK CURRY COM ARROZ JASMINE

♥ INGREDIENTES

300g de cubos de filé mignon suíno
1 colher de sopa de páprica doce
Zuppa
1 fio de Azeite Extravirgem
Sal marinho e pimenta do reino a gosto
Raspas de limão a gosto

CURRY

1 colher de chá de pasta de curry
Green Curry deSIAM
500ml de leite de coco
200ml de água filtrada
1 colher de chá de açafrão da terra em pó
1 colher de sopa de açúcar mascavo ou demerara
Ervas aromáticas a gosto (manjeriço, coentro e cebolinha)
Sal marinho a gosto
2 xícaras de legumes variados (brócolis, couve flor, cenoura)
Cubos de abacaxi ou banana da terra - opcional

ARROZ JASMINE

1 xícara de arroz jasmine Scotti
1 fio de azeite extravirgem
Pitada de sal marinho
Água fervente suficiente para cobrir

♥ MODO DE PREPARO

ARROZ JASMINE

Forre o fundo da panela com azeite e sele o arroz. Coloque um pouco de sal e cubra com água 2 dedos acima do nível do arroz. Tampe e deixe cozinhar até secar.

PORK

Junte todos os ingredientes e deixe marinando por 30 min. Aqueça uma panela e doure os cubos de porco.

CURRY

Na mesma panela que grelhou o porco, coloque todos os ingredientes, misture bem, prove e ajuste os sabores. Deixe cozinhar por 5 minutos aprox. Sirva com o arroz jasmine.

por Lorena Abreu



CLIQUE E
VOLTE AO
ÍNDICE



NASI GORENG

♥ INGREDIENTES

150g de Arroz Basmati Scotti
 1 fio de azeite
 1/2 xícara de legumes picados
 (cenoura em tiras finas, acelga em tiras longas e finas, vagem francesa cortada em diagonal)
 1/4 de xícara de camarão médio, picado e cozido
 1/4 de xícara de amendoim torrado
 100 ml de óleo de gergelim torrado
 150 ml de shoyu
 1/4 de xícara de alho frito
 1/4 de xícara de cebola crispy
 1/2 de xícara de pepino japonês
 1 colher (sopa) de gergelim torrado
 40 ml de pimenta sriracha
 40 ml de molho teriyaki
 1 colher (chá) de cebolinha francesa picada
 1 pitada de flor de sal
 1 ovo em temperatura ambiente

♥ MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz conforme as instruções da embalagem. Depois de pronto, espalhe os grãos em uma forma e deixe secar e sair o vapor, para que dessa forma o arroz "frite" melhor sem que fique empelotado. Cozinhe o ovo em água fervente por 5 minutos. Escorra e mergulhe-o em água gelada. Descasque e reserve. Descasque os camarões, mas deixe o rabo. Doure-os em uma frigideira com azeite e uma gota de óleo de gergelim e raspas de limão. Aqueça o óleo de gergelim numa frigideira — de preferência wok — e refogue o arroz com o camarão, os legumes e o amendoim. Misture o shoyu delicadamente para não salgar demais o prato. Passe o arroz para um bowl e adicione a cebola crispy e o alho. Coloque o ovo no centro do prato, o pepino de um lado, salpicado com gergelim, e o camarão do outro. Adicione o molho teriyaki e a sriracha. Finalize com cebolinha e sal sobre o ovo. Sirva imediatamente.

por Ana Paula Legley



CLIQUE E
VOLTE AO
ÍNDICE



HUMMUS DE COUVE-FLOR

♥ INGREDIENTES

1 unidade cabeça grande de couve flor
 120 g tahine (pasta de gergelim)
 20 ml água filtrada
 80 ml azeite extra virgem RocknOlive
 Arbequina Jazz
 1 unidade limão siciliano
 2 unidades dentes de alho picados
 1 colher sopa gergelim preto
 1 unidade talo de salsinha picado
 Sal a gosto

♥ MODO DE PREPARO

Lave e corte a couve-flor. Cozinhe-a no vapor por cerca de 15 minutos. Numa tigela pequena emulsione bem o tahine com a água filtrada. Numa frigideira com um fio de azeite, refogue os dentes de alho picados até que dourem. Reserve. Em um processador, coloque o tahine emulsionado, o alho refogado no azeite e o restante do azeite, reservando parte para finalizar. Bata até obter uma mistura homogênea, acrescente pouco a pouco a couve-flor cozida, o suco de 1 limão e continue a bater bem até homogeneizar totalmente. Finalize com um pouco de gergelim, a salsinha picada, finalize com azeite extra virgem e sirva acompanhado de torradas ou pão árabe.

por Marcelo Scofano



CLIQUE E
VOLTE AO
ÍNDICE



HUMMUS DE ABACATE

♥ INGREDIENTES

1 unidade vidro de grão de bico em conserva Cidacos
 1 unidade abacate médio
 120g tahine (pasta de gergelim)
 20 ml água filtrada
 80 ml azeite extra virgem RocknOlive Picual Blues
 1 unidade limão siciliano
 1 colher chá cominho moído
 Páprica picante a gosto
 Sal a gosto

♥ MODO DE PREPARO

Escorra e lave bem o grão de bico e reserve. Em uma tigela pequena emulsione bem o tahine com a água filtrada. Em um processador, coloque o tahine emulsionado, o grão de bico, o cominho em pó, metade do azeite, a polpa do abate e bata até homogeneizar totalmente. Coloque em uma tigela, polvilhe com um pouco de páprica picante, finalize com azeite extra virgem RocknOlive Picual Blues e sirva acompanhado de torradas de pão pita

por Marcelo Scófano



CLIQUE E
VOLTE AO
ÍNDICE



HUMMUS DE BETERRABA

♥ INGREDIENTES

1 unidade vidro de grão de bico em conserva Cidacos
 2 unidades beterrabas médias cozidas
 120 g tahine (pasta de gergelim)
 20 ml água filtrada
 80 ml azeite extra virgem AlmaOlive
 Arbequina
 1 unidade limão siciliano
 2 unidades dentes de alho picados
 1 colher sopa gergelim branco
 1 unidade talo de cebolinha picada
 Sal a gosto

♥ MODO DE PREPARO

Cozinhe as beterrabas em água até que estejam macias. Reserve. Escorra o grão de bico, lave bem e reserve. Em uma tigela pequena emulsione bem o tahine com a água filtrada. Em uma frigideira com um fio de azeite, refogue os dentes de alho picados até que dourem. Reserve. Em um processador, coloque o tahine emulsionado, o alho refogado no azeite e o restante do azeite, reservando parte para finalizar. Bata até obter uma mistura homogênea, acrescente a beterraba cozida cortada grosseiramente, o suco de 1 limão e continue a bater bem até homogeneizar totalmente. Corrija o sal. Polvilhe com um pouco de gergelim, a cebolinha picada, finalize com azeite AlmaOlive Arbequina e sirva acompanhado de torradas de pão pita.

por Marcelo Scófano



CLIQUE E
VOLTE AO
ÍNDICE



FOLHADO DE QUEIJO BRIE E DAMASCO

♥ INGREDIENTES

1 massa folhada Arosa
400g de damasco Frutoro
200g de nozes sem casca
250g de queijo brie Isigny

ACOMPANHAMENTO

Salada de radicchio

♥ MODO DE PREPARO

Disponha sob uma superfície lisa a massa folhada e pincele água. Faça alguns furinhos na massa para que ao assar, o vapor possa sair. Adicione os damascos hidratados por 24h, cortados ao meio. Acrescente, acima deles, a noz cortada ao meio e um pedaço de queijo brie. Pincele com água nas “extremidades” de cada folhado. Cubra com a outra massa folhada. Corte e disponha sob uma bandeja ou grade com papel manteiga. Pincele com ovo para dourar e faça alguns risquinhos. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 26-30 minutos. Sugestão de acompanhamento: salada de radicchio.



CLIQUE E
VOLTE AO
ÍNDICE



RAVIOLI COM MOLHO PESTO E SHITAKE

♥ INGREDIENTES

100g de ravioli Bertagni
 300g de tomate coquetel
 Azeite Extravirgem
 San Frediano a gosto
 Manjericão a gosto
 200g de shitake
 Manteiga temperada
 a gosto
 Sal grosso a gosto
 85g de pesto de tomate
 trufado Calugi
 Creme de leite Da Matina
 a gosto
 Azeite Extravirgem de trufa
 Branca Pons a gosto

♥ MODO DE PREPARO

Num refratário, adicione os tomates, azeite e manjericão. Leve ao forno, à baixa temperatura, por aproximadamente 40-60 minutos. Reserve. Fatie o shitake e refogue junto com a manteiga temperada. Numa panela a parte, ferva água com sal grosso e leve os raviolis para cozinhar. Aqueça o pesto no microondas por cerca de 1 min. Reserve. Numa frigideira, aqueça o creme de leite fresco. Sirva o prato ainda quente.



CLIQUE E
VOLTE AO
ÍNDICE



LUMACONI GRATINADOS AO MOLHO DE BERINJELAS, TOMATE, AZEITONAS E QUEIJO FETA

♥ INGREDIENTES

400g de lumaconi De Cecco
1 garrafa de passata
rústica De Cecco
200g queijo feta Cabriola
100g de patê de azeitonas
Muraca
1 cebola pequena
4 dentes de alho
1 berinjela grande ou
2 pequenas
colher de sopa cada de
manjeriço e salsa lisa
200 ml de azeite extra
virgem de oliva
50g de queijo Grana
Padano ralado
Sal e pimenta do reino
preta a gosto

♥ MODO DE PREPARO

Corte as berinjelas em cubos, salpique-as com sal fino sobre uma peneira grande. Reserve. Pique bem a cebola e os dentes de alho e os refogue em uma frigideira com 30 ml do azeite. Acrescente a passata rústica, mexa bem e deixe refogar em fogo baixo por uns minutos. Coloque o patê, mexa bem, regule eventualmente de sal e acrescente a pimenta do reino. Mexa bem e finalize o cozimento. Reserve.

Escorra as berinjelas sob água corrente; em seguida seque-as com um pano apertando de leve. Aqueça o azeite restante, menos 1 colher de sopa, em uma frigideira funda e frite as berinjelas até ficarem douradas. Seque-as com papel toalha e acrescente-as na panela junto ao molho, mexendo bem. Cozinhe a massa al dente em água salgada, escorra e acrescente-a ao molho; salteie bem no fogo por alguns instantes e finalize com as folhas de manjeriço e salsa picadas.

Unte uma travessa com o azeite restante, salpique com farinha de rosca sacudindo o excesso e coloque a massa aos poucos intercalando com o queijo feta cortado em cubinhos. Polvilhe o queijo Grana Padano ralado. Leve ao forno pré aquecido a 220 graus para gratinar durante 12 minutos. Retire do forno e sirva imediatamente.

por Piero Cagnin



CLIQUE E
VOLTE AO
ÍNDICE



RISOTTO DE BERINJELAS, PASTRAMI E QUEIJO SERRA DA CANASTRA

♥ INGREDIENTES

320g de arroz Arbório ou Carnaroli Scotti
 1,5 litros de caldo vegetal
 20 gramas (2 colheres de sopa) de cebola já descascada e finamente picada
 50 gramas de manteiga sem sal
 50 ml. de azeite extra virgem de oliva
 50g de queijo Grana Padano ralado
 150 ml. de vinho branco seco
 2 berinjelas graúdas
 200g de pastrami fatiado
 160g de queijo Serra da Canastra
 Sal e pimenta do reino preta a gosto

♥ MODO DE PREPARO

Começamos pelas berinjelas: retire o talo e coloque as berinjelas sobre um tabuleiro; leve ao forno pré-aquecido na temperatura máxima e asse as berinjelas até a pele ficar enegrecida. Retire-as do forno, aguarde que esfriem e retire toda a pele, conservando apenas a polpa. Em uma tigela, amasse a polpa das berinjelas com um garfo e tempere-a com sal e pimenta a gosto e 30 ml. do azeite. Reserve.

Passamos ao risotto, cujo cozimento é de aprox. 16 a 18 minutos: em uma frigideira funda, aqueça o azeite restante e acrescente a metade da manteiga. Em seguida coloque a cebola e refogue-a até ficar transparente. Acrescente agora o arroz, misture-o bem com a cebola e com a manteiga até “torrar” (significa encharcar bem de manteiga e começar a ficar translúcido). Deglaceie com o vinho branco, aguarde o álcool evaporar e, aos poucos, acrescente o caldo em ponto de fervura, mexendo de vez em quando. Por volta do minuto 12 de cozimento, acrescente a polpa das berinjelas e o pastrame cortado em tirinhas e continue a cocção até o risotto estar “al dente”. Retire-o do fogo e, em seguida, acrescente a manteiga restante e queijo ralado. Salteie bem o risotto para dar uma “mantecatura” adequada e, se for preciso, adicione mais um pouco de caldo. Sirva nos pratos imediatamente acrescentando o queijo Serra da Canastra fatiado finamente.

por Piero Cagnin

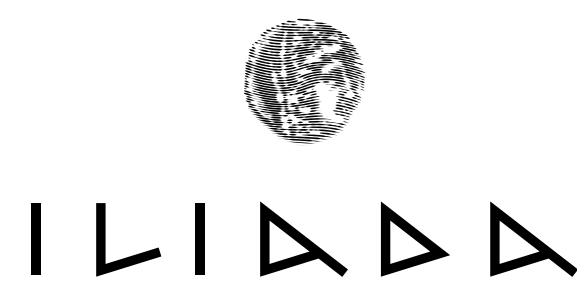


CLIQUE E
VOLTE AO
ÍNDICE





APOIO:



 zonasul.com.br

    [zonasulsupermercado](https://www.zonasul.com.br/zonasulsupermercado)

 [SuperZonaSulVideos](https://www.youtube.com/SuperZonaSulVideos)

