

Zona Sul ♥

ITALIANORIO

UM REGISTRO DA PRESENÇA
ITALIANA NO RIO DE JANEIRO



Sumário

03 Fettuccine com Vieiras e Tilápia Recheada
Por Expert Ohata

04 Cherne a Cartoccio
Por Chef Beth de Sá

05 Risotto al Funghi
Por Chef Thiago Rosseti

06 Molho Pesto Genovês
Por Chef Gabriel Pinheiro

07 Malfatti com Molo de Tomates
Por Expert André Guedes

08 Beringela Recheada com Mozzareline
Por Expert André Guedes

09 Risoni com Camarão
Por Chef Thays Costa

10 Braseado de Porco c/ Molho de Cerveja
Por Expert Lidj

11 Risoto de Italian e Queijo
Por Expert José Padilha

12 Canelone de Abobrinha com Ricota, Espinafre, Damasco e Nozes com Molho Rústico de Tomate Assado
Por Expert Lorena Abreu

13 Gnocchi alla Sorrentina
Por Chef Le Salgueiro

14 Risotto al Limoncello
Por Polini

15 Porpeta da Família Scofano
Por Expert Marcelo Scofano

16 Releitura do Drink Martini
Por Mixologista Cláudio Adriano

17 Releitura do Coquetel Gin Tônica
Por Mixologista Cláudio Adriano

18 Tiramisu
Por Expert Tassinari

19 Affogato com Baileys
Por Expert Tassinari

20 Mousse de Café
Por Expert Tassinari

21 Cheesecake de Chocolate
Por Chef Thays Costa

22 Sorbetto al Limoncello
Por Polini

23 Creme di Pistacchio Polini e Morango
Por Polini





FETTUCCINE COM VIEIRAS E TILÁPIA RECHEADA

Por Expert Ohata



Ingredientes

- 120g de filé de Tilápia Frescatto
- 6 unidades de Vieiras Frescatto
- 100 g de Fettuccine San Frediano
- 60g de cogumelos shimeji
- 60g de aspargos
- 60g de tomate italiano picado
- 60g de cebola roxa picada
- 2 dentes de alho picados
- 30g de alho-poró fatiado
- 2 colheres de sopa de manteiga
- Tempero Lemon Pepper à gosto
- Azeite extra virgem à gosto
- Sal marinho à gosto
- 100ml de vinho branco
- Brotos

Modo de Preparo

Corte o filé da Tilápia em 3 fatias compridas e finas, refogue por 3 minutos o cogumelo shimeji na manteiga e branqueie o aspargos só com um pouco de sal. Estique a fatia da Tilápia e coloque o shimeji, aspargos e alho-poró no centro. Em seguida enrole a Tilápia e reserve.

Coloque o Fettuccine em água fervente com sal à gosto por 5 min e coloque a Tilápia em forno pré-aquecido em 180 a 200g por 7 min. Refogue o alho, cebola roxa e os tomates temperados com Lemon Pepper e sal marinho, coloque por último as Vieiras e deixe por mais 3 minutos.

Retire a massa, coloque em um prato e em seguida o refogado por cima com o molho, depois coloque as Vieiras ao lado da massa e em seguida os enrolados de Tilápia por cima finalizando com brotos e Lemon Pepper e está pronto para servir.



CHERNE A CARTOCCIO

Por Chef Beth de Sá

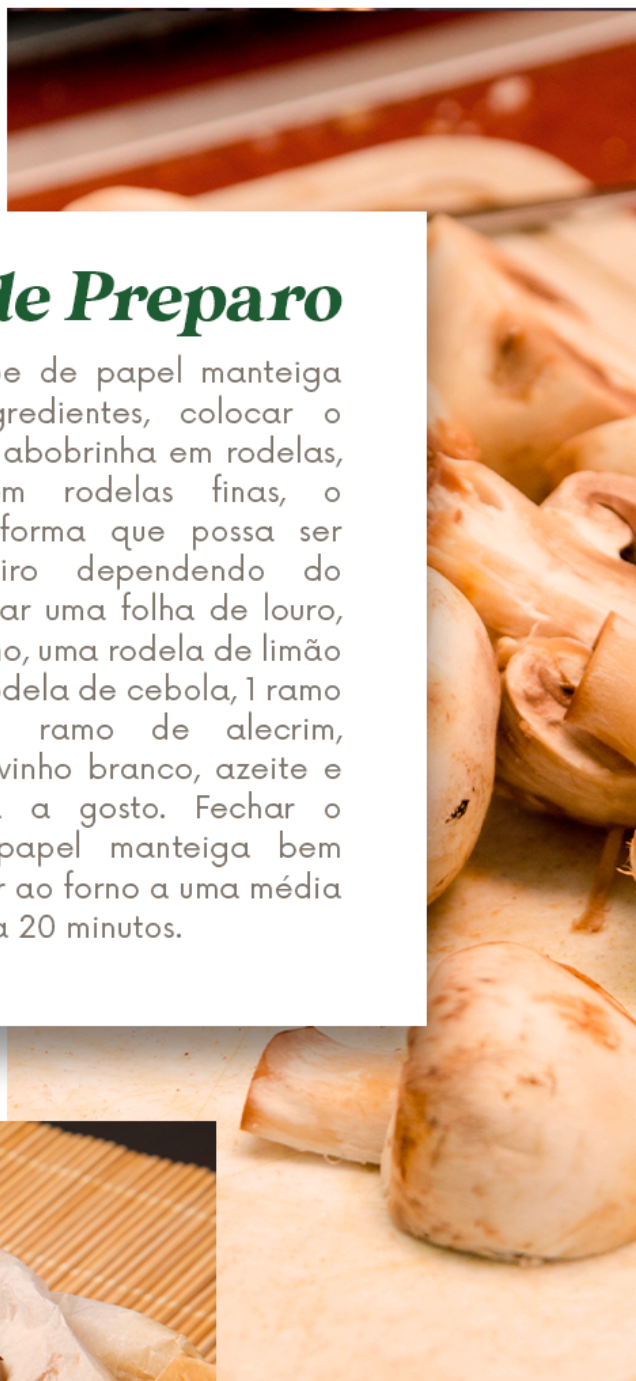


Ingredientes

- 300g cherne
- 100g de brócolis
- 100g de cenoura
- 100g de abobrinha
- 100g de cogumelo fresco
- 2 folhas de louro
- 30g de alho
- 1 limão siciliano
- 1 molho de tomilho
- 1 molho de alecrim
- 1 cebolas grandes em rodela
- 100ml vinho branco
- 100ml azeite
- sal
- pimenta

Modo de Preparo

Em um envelope de papel manteiga arrume os ingredientes, colocar o peixe, brócolis, abobrinha em rodelas, a cenoura em rodelas finas, o cogumelo de forma que possa ser colocado inteiro dependendo do tamanho, colocar uma folha de louro, um dente de alho, uma rodela de limão siciliano, uma rodela de cebola, 1 ramo de tomilho, 1 ramo de alecrim, temperar com vinho branco, azeite e sal e pimenta a gosto. Fechar o envelope de papel manteiga bem fechado, E levar ao forno a uma média de 180° por 15 a 20 minutos.





RISOTTO AL FUNGHI

Por Chef Thiago Rosseti



Ingredientes

- 240g de arroz carnarolli
- 200g de funghi seco
- 80g de manteiga sem sal
- 50ml de vinho branco seco
- Sal a gosto
- Pimenta branca a gosto
- 1 litro de caldo de legumes ou frango
- 1/2 cebola branca picada
- 60g de Parmeggiano Reggiano

Modo de Preparo

Para preparar o risoto com cogumelos, comece hidratando os cogumelos secos em um recipiente com água. Deixe hidratar por aproximadamente 20 minutos. Enquanto isso, corte em cubos e pique finamente meia cebola.

Pegue uma panela grande que será utilizada para cozinhar o risoto, acrescente duas colheres de manteiga e deixe derreter delicadamente. Em seguida, adicione a cebola e deixe dourar antes de adicionar os cogumelos. Cozinhe em fogo médio-alto por 5 minutos, mexendo de vez em quando e certificando-se de que os cogumelos não soltem líquidos. Neste ponto, adicione o arroz e mexa com frequência para torrar.

Após alguns minutos, adicione o vinho branco e somente quando a parte alcoólica tiver evaporado completamente, adicione algumas conchas de caldo de frango, filtrando-as com um passador diretamente na panela.

Tempere com sal e continue cozinhando por cerca de 17 minutos, molhando de vez em quando com o caldo quente filtrado, até que esteja cozido. Em seguida, desligue o fogo e misture o risoto: primeiro adicione os restante de manteiga e o queijo misture até derreter completamente; depois acrescente o parmesão, misture novamente e está pronto para servir.





MOLHO PESTO GENOVÊS

Por Chef Gabriel Pinheiro

Ingredientes

- 25g de folhas de manjeriçã
- 35g de parmigiano reggiano
- 15g de pecorino
- 1 pitada de sal
- 8g de pinoli
- 1/2 dente de alho
- 50ml de azeite

Modo de Preparo

Nossa maravilhosa receita pede que usemos o pilão de pedra, mas na falta dele podemos ir no nosso liquidificador mesmo.

Começamos com azeite e o alho e uma leve batida. Em seguida os pinolos e logo a seguir as folhas de manjeriçã, após algumas poucas batidas e já com um creme, acrescentamos o sal e os queijos aos poucos. Terminada esta parte nosso legítimo pesto genovês está pronto.

Cozinhe sua pasta preferida e se delicie, até hoje não decidi se prefiro quente ou com uma salada, essa receita é incrível.

Aqui vai uma dica: Os pinolos podem ser castanhas da sua preferência ou mesmo nozes. Os queijos são parte importante mas um bom parmesão cumprirá o seu papel.



MALFATTI COM MOLHO DE TOMATES

Por Expert André Guedes



Ingredientes

- 300g de ricota fresca
- 300g de folhas de espinafre.
- 2 ovos
- 1 xícara de farinha de trigo sem fermento.
- 1 xícara de farinha de rosca
- 1 dente alho
- 300g de tomate pelado e folhas de manjeriço para o molho.

Modo de Preparo

Cozinhe o espinafre ao dente e corte em pequenos pedaços. Misture a Ricota com os ovos e as farinhas colocando ao final o espinafre junto com o alho esmagado. Forme pequenos rolos (formato quibe) e leve ao congelador por 10 minutos. Ferva água em uma panela e mergulhe os malfatti deixando cozinhar por 5 minutos. Para o molho basta cozinhar o tomate pelado, mexendo bem para ficar cremoso. Deposite os rolinhos Malfatti sobre o molho de tomates com o manjeriço e sirva.





BERINJELA RECHEADA C/ MOZZARELINE **Por Expert André Guedes**



Ingredientes

- 2 berinjelas
- 200g de mozzareline pequena
- 8 tomates cereja
- Salsa desidratada
- Azeite a gosto

Modo de Preparo

Corte as berinjelas ao meio e mergulhe em água fervente por 5 minutos, retire parte do miolo formando espaço para as Bolinhas de mozzarella. Leve ao forno pré aquecido por 3 minutos, somente para derreter o queijo, salpique a salsa e o tomate cortado cobrindo com um fino fio de azeite.





RISONI COM CAMARÃO

Por Chef Thays Costa



Ingredientes

- 1kg de massa risoni
- 1,5kg de camarão 80/100
- 400g de mix cogumelos
- 200g de tomate seco
- 1 maço de espinafre
- 1 lt de creme de leite
- 1 lt de caldo de frango
- Azeite a gosto
- Sal
- Alho
- Pimenta preta moída
- Páprica defumada

Modo de Preparo

Tempere os camarões com a páprica, pimenta, sal e reserve. Em uma frigideira aquecida com fio de azeite refogue os camarões até que fiquem rosados, apague o fogo e reserve. Na mesma frigideira refogue os cogumelos, junto com o tomate seco por uns 5 minutos. Adicione o risoni, caldo de frango e o creme de leite aos poucos conforme for cozinhando a massa, adicione um pouco mais de caldo. Quando estiver a massa ao dente adicione os camarões e o espinafre, acerte o sal e a pimenta e sirva em seguida.





BRASEADO DE PORCO C/ MOLHO DE CERVEJA

Por Expert Lidy



Ingredientes

- 1,8 kg de carne de porco (copa lombo ou paleta)
- 80g de açúcar mascavo
- 50g de sal fino
- 10g de pimenta de reino
- 10g de páprica doce
- 5g de pimenta calabresa em flocos
- 1 cabeça de alho
- Cerveja de mel (Colorado Appia 600ml)
- 1 lata de tomate pelato
- 1 bouquet garni (salsa, Louro, tomilho)

Modo de Preparo

De véspera:

Preparar o mix de temperos com açúcar mascavo, sal, pimenta de reino, páprica e pimenta calabresa, esfregar a carne com esse mix por 3/4 minutos e reservar na geladeira por uma noite.

No dia :

Numa panela um pouco maior que a carne, dourar a carne com óleo até ficar com uma linda cor caramelizada, depois acrescentar a cebola picada, a cabeça de alho cortada no meio e refogar bem no fundo da panela, deglacear com a cerveja e deixar cozinhar por 10 minutos. Acrescentar a lata de tomate pelati, obouquet garni e água até cobrir a carne.

Assar no forno por 3 horas a 140°, virando a carne de vez em quando e está pronto para servir.





RISOTO DE ITALIAN E QUEIJO

Por Expert José Padilha

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de arroz para risoto
- 1/2 colher (sopa) de margarina
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 dente de alho batido e misturado com um pouco de sal
- 1/4 cebola branca picada
- 200 ml de leite
- Água quente
- 100 ml de Italian Grape Ale Chardonnay
- Sobras de queijo mussarela, requeijão cremoso, ou outro de sua referência
- 1/2 caldo de galinha, tomilho, ou outro tempero a gosto

Modo de Preparo

Coloque a margarina, o azeite, o alho e a cebola em uma panela, doure e acrescente o arroz, refogando bem. Acrescente a Italian Chardonnay e misture mais um pouco, até que ele evapore.

Cubra o arroz com água quente e cozinhe al dente, termine o cozimento com o leite. Quando já estiver cozido, acrescente as sobras de queijo picadas, o caldo de galinha e os temperos restantes. Sirva quente.





CANELONE DE ABOBRINHA C/ RICOTA, ESPINAFRE, DAMASCO E NOZES C/ MOLHO RÚSTICO DE TOMATE ASSADO

Por Expert Lorena Abreu



Ingredientes

- 2 abobrinhas
- 1 xícara de ricota de búfala
- 1 maço de espinafre desfolhado
- 10 damascos secos cortados em cubinhos
- 10 nozes grosseiramente picadas
- Raspas de ½ limão
- 10 tomates italianos maduros cortado em meia lua
- Folhas de manjeriço
- 4 dentes de alho picadinhos
- Sal marinho e pimenta do reino a gosto
- 1 xícara de queijo parmesão ou pecorino ralado à gosto para gratinar - opcional



Modo de Preparo

Pré aqueça o forno a 210°C.

Molho de tomate assado: Coloque os tomates em uma travessa, regue com um fio de azeite e asse por 40 minutos aproximadamente. Aqueça uma frigideira com um fio de azeite e doure o alho. Após, coloque os tomates assados na panela, misture bem, salpique sal e coloque folhas de manjeriço. Desligue o forno e amasse os tomates até que fiquem grosseiramente amassados. Prove e ajuste o sabor.

Espinafre: Em uma frigideira anti aderente com o fogo médio, coloque as folhas de espinafre e abafe com uma tampa. Deixe as folhas murcharem e em seguida, retire, tempere com sal, pimenta e pique. Reserve.

Abobrinha: Corte a abobrinha no mandolim no sentido do comprimento e reserve.

Recheio de ricota: Coloque a ricota em uma tigela e esfarele. Adicione as nozes, damasco e espinafre. Tempere com sal marinho, pimenta e raspas de limão.

Montagem: Pegue uma fatia da abobrinha e com a ponta dos dedos, faça uma bolinha compacta com o recheio de ricota e coloque em uma das pontas da abobrinha. Enrole fazendo um rolinho e coloque na travessa untada com um fio de azeite. Repita o procedimento até terminar todas as abobrinhas, acomodando um canelone do lado do outro. Cubra com o molho de tomate assado, salpique com o queijo e leve ao forno e asse por 20 minutos ou até o queijo gratinar e ficar bem dourado.





GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Por Chef Leo Salgueiro

Ingredientes

- 500g de nhoque San francesco
 - 400g de tomate pelati
- San Francesco
- 1 colher de chá de açúcar mascavo
 - 2 dentes de alho
 - 50ml de azeite extra virgem
 - Sal Q.B
 - Pimenta do reino moída Q.B
 - 100g de queijo tipo grana padano ralado
 - 300g de mussarela de búfala
 - Folhas de manjeriçao fresco

Modo de Preparo

Descasque o alho e pique o mesmo. Em uma frigideira, refogue o alho com azeite até dourar e adicione o tomate pelati, tempere com o açúcar mascavo, o sal e a pimenta e reserve.

Em uma panela grande, ferva 1 litro de água com sal, adicione o Nhoque na água até que o mesmo suba e retire-o da água com auxílio de uma escumadeira, disponha o nhoque já aquecido no molho, misturando levemente.

Adicione a mussarela de búfala, o queijo tipo grana ralado, leve ao forno para gratinar e finalize com folhas de manjeriçao.



RISOTTO AL LIMONCELLO

Por Polini



Ingredientes

- 280g arroz para risotto
- 60ML Limoncello Polini
- 500ML caldo vegetal
- ½ limão ralado (preferivelmente Siciliano)
- 30g queijo ralado
- 25g margarina
- Azeite de oliva
- Pimenta do reino

Modo de Preparo

No fogo baixo colocar o azeite e o manjeriço triturado para dar sabor, depois adicionar sucessivamente o arroz e refogar até tostar ligeiramente, aumentar o fogo sucessivamente e adicionar o Limoncello Polini. Deixar o álcool evaporar.

Abaixar o fogo e adicione aos poucos o caldo vegetal à medida que vem absolvido, ajustar de sal se necessário e temperar com a pimenta do reino, adicionar o queijo, parte das raspas de limão e manteiga. Servir e decorar com as raspas de limão.





PORPETA DA FAMÍLIA SCOFANO

Por Expert Marcelo Scofano



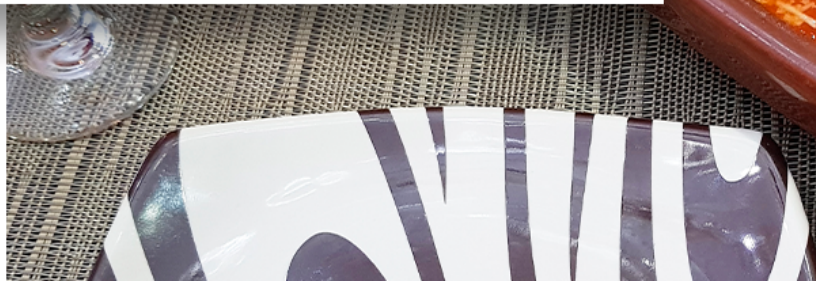
Ingredientes

- 12 unidades de pão francês dormido
- 600g carne moída (patinho)
- 5 unidades dentes de alho bem picado
- 1/2 unidade maço de salsinha bem picada
- 200g queijo parmesão ralado
- 1 colher sopa finocchio ou erva doce
- QB sal
- 500 ml azeite extra virgem de oliva clássico

Modo de Preparo

Molhe o pão com água filtrada, espremendo bem para retirar o excesso. Em uma tigela grande, misture com a carne moída, usando as mãos. Acrescente o alho picado, o queijo parmesão, a salsinha picada, o finocchio ou erva doce e continue misturando bem.

Quando a mistura estiver homogênea, enrole manualmente, fazendo bolinhos redondos ou helicoidais, frite em azeite extra virgem de oliva clássico, até que dourem. Escorra com papel absorvente e sirva quente ou frio como aperitivo ou acompanhando uma boa massa com molho de tomate.





RELEITURA DO DRINK MARTINI

Por Mixologista Cláudio Adriano



Ingredientes

- 80ml de licor de pistache
- 20ml de vermute dry
- 50ml de gin
- 20ml de açúcar

Modo de Preparo

Em uma taça coupe ou uma taça de martini, suje a borda com mel e cole pistaches, bata o coquetel vigorosamente, passe para a taça e aproveite seu drink.

[Clique aqui e assista o vídeo.](#)





RELEITURA DO COQUETEL GIN TÔNICA

Por Mixologista Claudio Adriano



Ingredientes

- 100ml de Licor Italiano Limoncello
- Água Tônica de sua preferência

Modo de Preparo

Comece gelando sua taça, coloque 100ml de licor e complete o restante com água tônica e misture. Aproveite seu drink.

[Clique aqui e assista o vídeo.](#)





TIRAMISU

Por Expert Tassinari



Ingredientes

- 300ml de café Tassinari Nero (feito na moka de preferência);
- 160g de açúcar ;
- 400 g de queijo mascarpone;
- 5 ovos médios (temperatura ambiente);
- 320g de biscoito champanhe;
- 50g de cacau em pó;

Modo de Preparo

Preparar o café na cafeteira italiana (moka) para ele ficar bem intenso - recomendo usar a moka grande de 6 xícaras, separar as 5 claras dos ovos e bater na batedeira as 5 gemas e os 80g de açúcar em intensidade média, até ficar cremoso/espumoso.

Juntar os 400g de queijo mascarpone à mistura acima (lembrar de tirar o soro) e voltar a bater até uniformizar. Separar a mistura. Bater na batedeira as 5 claras com as 80g de açúcar restantes até a consistência de suspiro, incorporar as duas misturas com um pão duro, movimentos suaves de baixo pra cima.

Montagem:

Uma camada de biscoito champanhe mergulhado no café para uma camada do creme de tiramisú, polvilhar cacau em pó na superfície e está pronto!

[Clique aqui e assista o vídeo.](#)





AFFOGATO COM BAILEYS

Por Expert Tassinari



Ingredientes

- Sorvete de Creme Gelad
- Cápsulas de Me Bebe com Calma
- Licor Baileys

Modo de Preparo

Prepare um Me Bebe com Calma curtinho, para intensificar os sabores. Em seguida, adicione numa taça, uma bola generosa de sorvete Gelad. Adicione o expresso e desmanche todo o sorvete. Coloque uma dose pequena do licor Baileys.

[Clique aqui e assista o vídeo.](#)





MOUSSE DE CAFÉ

Por Expert Tassinari

Ingredientes

- 200g de chocolate Villars 72%
- 100 ml de café especial, preferencialmente uma torra mais escura na Moka italiana
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 4 claras

Modo de Preparo

Derreta todo o chocolate com o café e reserve, bata as claras na batedeira para fazer claras em neve, quando ficar "espumada", acrescente o açúcar e bata até ficar firme. Junte a clara em neve ao chocolate com café e misture com calma, até encorpar tudo. Coloque em taças pequenas e deixe na geladeira por pelo menos 60 minutos e está pronto!

[Clique aqui e assista o vídeo.](#)





CHEESECAKE DE CHOCOLATE

Por Chef Thays Costa

Ingredientes

- 2 pacotes de biscoitos Oreo
- 6 colheres de sopa manteiga derretida
- Pitada de sal
- 600g de cream cheese, amolecido à temperatura ambiente
- 3/4 xícara açúcar
- 1/2 xícara açúcar mascavo
- 1/4 xícara cacau em pó
- Pitada de sal
- 4 ovos grandes
- 200g chocolate meio amargo picado e derretido
- 1 xícara de creme de avelã
- 150g de creme de leite UHT
- Raspas de chocolate



Modo de Preparo

Em um processador de alimentos triture os biscoitos até formar farofa fina. Transfira para uma tigela e despeje a manteiga derretida. Adicione sal e mexa até que estejam completamente revestidas e úmidas.

Em uma batedeira, bata o cream cheese, os açúcares, o cacau em pó e o sal até ficar homogêneo. Adicione os ovos um a um, batendo bem entre cada adição, desligue a batedeira e adicione o chocolate derretido bata somente para ter uma mistura homogênea.

Em uma forma de fundo removível pressione a mistura de biscoito na forma, compactando bem. Despeje o recheio de cheesecake sobre a crosta. Asse até que o cheesecake no forno pré-aquecido a 180°C por 40-45 min. Até que esteja ligeiramente rachada no centro. Leve à geladeira até esfriar totalmente.

Despeje o ganache em cima do cheesecake, decore com raspas de chocolate, depois retorne à geladeira por mais 10 minutos para deixar o ganache endurecer e pronto, pode servir.





SORBETTO AL LIMONCELLO

Por Polini



Ingredientes

- 130g suco de limões
- 30g Limoncello Polini
- 170g açúcar
- 30g albume
- 250g água

Modo de Preparo

Bater as claras até espumar, adicionar parte do açúcar (30g) e continuar a bater até ficar consistente (em neve) e colocar na geladeira.

Em outro recipiente espremer os limões e filtrar bem. Adicionar água e o restante do açúcar ao suco de limão, bater até obter uma solução homogênea.

Retirar da geladeira o albume e aos poucos adicioná-lo ao composto de água, limão e açúcar manualmente com o fouet ou um garfo para não perder a consistência soft.

Colocar no congelador por indicativamente 20 minutos e servir.





CREME DI PISTACCHIO POLINI E MORANGO

Por Polini



Ingredientes

- 500g mascarpone
- 150cl Limoncello Polini
- 125g açúcar
- 7 Gemas
- Morangos a gosto
- 100g chocolate branco
- 2 colheres de Creme al Pistacchio Polini
- 40 Biscoitos Savoiard

Modo de Preparo

Bata as gemas com o açúcar até haver uma consistência espumosa, adicione aos poucos o mascarpone mantendo uma consistência homogênea e adicione o Creme al Pistacchio Polini e misture delicadamente, coloque para repousar na geladeira. Corte o chocolate branco em pequenos pedaços.

Versar em uma tigela o Limoncello Polini e mergulhar o savoiard dos dois lados rapidamente para evitar que perca a consistência.



