



## Sopa de letrinhas

## Livro traz receitas para preparar a quatro mãos

DA REDAÇÃO

O livro *Cozinha a dois* – Cozinhar, comer e amar foi pensado especialmente para casais que adoram desfrutar do prazer de cozinhar juntos.

Elaboradas por vários chefs, as receitas vão de cafés da manhã demorados e preguiçosos a jantares íntimos e recepções animadas. A publicação conta também com receitas vegetarianas, como o chip de couve condimentado com massala e tortinha de macarrão, parmesão e tomate-cereja. Além das receitas, a obra traz dicas do que ter na despensa.

Anote três receitas do livro perfeitas para um noite romântica, da entrada à sobremesa.



*Cozinha a dois* – Cozinhar, comer e amar  
Edição: Márcia Alves  
Preço médio: R\$ 99,90  
Número de páginas: 259

## Tomate assado com queijo de cabra



Ingredientes: 500ml de azeite; 1 ramo de orégano fresco; 2 colheres (sopa) de salsa picada; 6 tomates italianos maduros; 1/2 colher (chá) de sal marinho; 200g de queijo de cabra macio; 1 baguete pequena e 2 dentes de alho.

Preparo: preaqueça o forno a 130 °C. Em uma assadeira pequena, coloque o azeite, a salsa e o orégano. Corte os tomates ao meio e disponha-os em uma única camada na assadeira. Salpique sal e leve ao forno por 5 horas, até que estejam macios, mas ainda com forma de tomate. Tire do forno e deixe esfriar. Sirva com o queijo de cabra a baguete cortada em fatias.

## Linguado com erva-doce, azeitona e tomate

Ingredientes: 2 bulbos de erva-doce; azeite extravirgem; sal marinho e pimenta-do-reino moída na hora; 1/2 limão siciliano; 125g de tomate; vinagre de vinho tinto; um ramo de salsa picado; 1 dente de alho picado; 2 filés de linguado (ou outro peixe branco); 1 colher (sopa) de azeitonas pretas sem caroço; 1 colher (sopa) de azeitonas verdes sem caroço.

Preparo: preaqueça o forno a 200 °C. Corte a base e as folhas dos bulbos de erva-doce e remova a camada externa dura. Corte em quatro, coloque em uma tigela e cubra com pelo menos duas colheres de sopa de azeite. Tempere com uma pitada de sal e transfira para uma assadeira. Corte a casca de 1/2 limão em pedaços grandes e incorpore à erva-doce. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno por

cerca de 35 minutos (ou mais, se os bulbos forem grandes), até ficarem tenros. Depois, retire o papel e asse por mais 10 minutos para dourar um pouco. Misture os tomates com azeite suficiente para banhá-los por inteiro, tempere com sal e meia colher de sopa de vinagre. Em uma outra assadeira, leve ao forno até a pele dos tomates se abrir (cerca de 15 minutos). Pode ser junto com a finalização da erva-doce para tudo assar ao mesmo tempo. Enquanto isso, misture a salsa, o alho e um pouco de azeite. Junte as azeitonas e tempere com uma pitada de sal. Aqueça uma frigideira. Tempere o linguado com um fio de azeite, sal e pimenta-do-reino. Coloque na frigideira quente com a pele para baixo. Deixe 3 minutos e vire. Deixe mais 2 minutos. Monte o prato, com a erva-doce, os tomates, o peixe e regue com o molho de salsa e azeitonas.



## Sufê gelado de limão

Ingredientes: 4 folhas de gelatina sem sabor; 6 ovos (gema e clara separadas); 500 ml de creme de leite fresco; 300g de açúcar; raspas da casca e suco de 4 limões-sicilianos e açúcar de confeiteiro para decorar.

Preparo: corte 4 retângulos de papel-manteiga com a circunferência das tigelinhas que for usar, sendo 3 cm mais alto que a tigelinha. Prenda o papel na tigelinha com um elástico. Reserve. Coloque a gelatina em uma tigela com água fria para hidratar (a quantidade é descrita na embalagem da gelatina). Bata as claras em neve e leve à geladeira. Enquanto isso, bata o

creme de leite em ponto de chantili. Em seguida, aqueça as gemas misturadas ao açúcar em banho-maria. Vá batendo, sobre o banho-maria, por 5 minutos para ficar leve e bem espumosa. Coloque as raspas e o suco de limões em uma panela em fogo médio e deixe até levantar fervura. Tire do fogo e misture a gelatina hidratada, sem o excesso de água. Misture bem para a gelatina dissolver. Misture isso às gemas batidas com açúcar, batendo rapidamente. Junte as claras em neve e o chantili. Divida a mistura nas quatro tigelinhas e leve à geladeira por pelo menos seis horas. Sirva com açúcar de confeiteiro e raspas de casca de limão polvilhados.



## Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



## Vinícola Pizzato, DNA brasileiro

*Santé!* Um sonho que se tornou realidade em 1998. Pai e filhos iniciaram a vinícola, continuando o trabalho dos familiares imigrantes. O patriarca, Plínio, e os filhos Flavio, Flávia, Jane e Ivo (já falecido) constituíram jurídica e materialmente a Pizzato Vinhas e Vinhos. São 42 hectares na Serra Gaúcha, sendo 26 hectares em Bento Gonçalves, Vale dos Vinhedos e 16 hectares em Dr. Fausto de Castro, Dois Lajeados. Ali, cultivam as brancas: Chardonnay, Semillon, Moscato, Malvasia Branca, entre outras. E as tintas: Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Tannat, Alicante Bouschet e Egiódola. A Pizzato é uma das vinícolas nacionais mais premiadas por seus vinhos tranquilos e espumantes, inclusive está no guia Descorchados 2015 e exporta para diversos países. Conversei com Flavio Pizzato, enólogo-chefe, atuante desde a primeira vinificação em 1999.

## O vinhedo ou a adega, o que mais o atrai?

Vinhedo. A adega é necessária. Mas o vinho vem primordialmente, sem demagogia, do vinhedo.

## Você acompanha a colheita e demais fases da viticultura?

Tudo. Nas vinhas, o meu pai, Plínio, é o responsável com troca diária de informações e decisões conjuntas comigo no que tange aos objetivos finais no vinho. A partir do veraison (amadurecimento das uvas) acompanho diariamente os vinhedos.

## Somos melhores nas borbulhas do que nos tranquilos?

Não somos melhores em um ou outro. Ambos vão muito bem, dependendo do ponto de vista e do momento de mercado. No mercado brasileiro há uma percepção de que os espumantes teriam um melhor desempenho. De 2005 a 2014 os vinhos tranquilos foram penalizados por fatores externos à

vitivinicultura local (valorização cambial e competição forte do Mercosul e Chile, que têm como força o vinho tranquilo) enquanto os espumantes não teriam tido tamanho desafio (apesar da valorização cambial também em relação ao Euro, os custos/taxas de importação são bem maiores do que em relação ao Mercosul/Chile). É comum o trade declarar que o vinho tranquilo brasileiro é bom, mas é caro, enquanto para o espumante não há esse tipo de afirmação. Isso não era tão comum antes de 2005. E, no pós 2005, talvez, um pouco de comportamento 'profecia autorrealizável' tenha se abatido sobre nós, produtores.

## O que vende mais?

No caso da Pizzato, o vinho tranquilo. Mas os espumantes vêm crescendo em nosso portfólio e vendas.

## Os brasileiros, apreciadores, têm preconceito com o vinho nacional?

Acredito que não seja preconceito, mas falta de tempo e priorização para com os vinhos brasileiros em um mo-

## Agenda

>>30/6. Degustação do Whisky Bourbon Woodford, com Jean Ponce, embaixador da marca no Brasil. Laticínio Marcelo, às 20h. Tel. 3234-1861.

mento em que há uma grande disponibilidade de vinhos de várias origens em nosso mercado. Ou seja, há falta de conhecimento no sentido de ter a oportunidade de provar, descobrir sobre e entender o que são os vinhos brasileiros finos da fase contemporânea.

## Qual seu estilo pessoal de vinho, Velho ou Novo Mundo?

Misto entre os dois, mas determinado, acima de tudo, pelo ambiente local, o que nos leva mais para o Velho Mundo.

## Seu recado para os jovens enólogos.

Muito estudo, prática, experimentação e cabeça aberta para as possibilidades do vinho e espumante brasileiros. Além das técnicas e know-how, entendam os mecanismos que os fundamentam.

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

## Provei e indico



Pizzato Brut Branco Vale Dos Vinhedos  
**Uva:** 80% Chardonnay 20% Pinot Noir.  
**Cor:** palha e reflexo verdeal, brilhante, perlage fina e abundante.  
**Nariz:** frutas cítricas maduras e cristalizadas, brioche.  
**Boca:** seco, fresco e cremoso, 12 ° GL, corpo médio, persistente  
R\$ 69,90



Pizzato Chardonnay 2014 Vale dos Vinhedos  
**Uva:** Chardonnay.  
**Cor:** palha e reflexo verdeal, brilhante.  
**Nariz:** frutas cítricas como abacaxi e toque mineral.  
**Boca:** seco, fresco, frutado, 13 ° GL corpo leve, delicado.  
R\$ 54,90



Pizzato Merlot Reserva 2012 Vale dos Vinhedos  
**Uva:** Merlot.  
**Cor:** rubi com reflexo violáceo.  
**Nariz:** frutas vermelhas, tostado, café e caramelo.  
**Boca:** seco, taninos presentes, bom corpo equilibrado com 13,5 ° GL, longo, toque doce, carvalho francês.  
R\$ 54,90



Fausto Verve 2011 Dr Fausto, Dois Lajeados  
**Uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat.  
**Cor:** rubi intenso com violáceo.  
**Nariz:** cerejas e ameixas maduras, especiarias, toque vegetal, chocolate.  
**Boca:** seco, todos aromas em boca, encorpado, taninos elegantes, 13,5 ° GL vinho longo e elegante, carvalho francês.  
R\$ 89,90



Concentus 2010 Vale dos Vinhedos  
**Uva:** 70% Merlot, 15% Tannat e 15% Cabernet Sauvignon.  
**Cor:** rubi intenso.  
**Nariz:** frutas vermelhas em compota, ameixas secas, pimenta, sous bois, café.  
**Boca:** seco, todos os aromas em boca encorpado, equilibrado 13,5 ° GL, taninos firmes, potente e longo, carvalho francês e americano.  
R\$ 89,90



DNA 99 Merlot 2011 Vale dos Vinhedos  
**Uva:** Merlot.  
**Cor:** rubi intenso.  
**Nariz:** frutas vermelhas, especiarias, toque de chocolate.  
**Boca:** seco, equilibra frescor e 14 ° GL com taninos macios, bom corpo, longo e elegante, carvalho francês.  
R\$ 189,00

TODOS OS VINHOS NO MARCELO LATICÍNIOS OU WWW.PIZZATO.NET

TEM COMEMORAÇÃO?  
TEM CARVÃO KIKENTE!

"Com o Carvão Kikente você tem o melhor custo/benefício. Compre como é muito mais fácil acender! A brasa atinge a temperatura ideal mais rápido e dura muito mais tempo na churrasqueira. Nosso carvão solta menos fumaça, é a escolha certa para uso em varandas gourmet. O ambiente fica com aquele cheirinho de churrasco, sem odores desagradáveis e o sabor da carne, sem igual! Na hora da festa, não se esqueça, Churrasco excelente, tem carvão Kikente!"



**CARVÃO KIKENTE**

(13) 3481.6465 :: 3481.3146  
R. Guadalajara, 1537 - Aviação - Praia Grande

f /kikente.carvao

www.carvaokikente.com.br

Viva momentos de Felicidade

Ambiente Climatizado - Sala de Reuniões - Estacionamento com manobrista

Delivery  
3284.0444

Cantina di Lucca

R. Dr. Tolentino Filgueiras, 80 - Gonzaga - Santos - SP