

## Momento Divino

Claudia G. Oliveira  
Sommelière

## Destaques da Acausa Wine 2019



Casa Perini Brut, Serra Gaúcha, BR

**Uva:** Chardonnay, Riesling Itálico  
**Cor:** palha, perlage fino, espuma cremosa e persistente  
**Nariz:** maçã verde 12° GL  
**Boca:** seco, refrescante e estruturado  
**Preço:** R\$ 39,90



Dieu Donné Sauvignon Blanc 2016, Franschhoek Valley, ZA

**Uva:** Sauvignon Blanc 12° GL  
**Cor:** palha brilhante  
**Nariz:** herbáceo e frutas tropicais  
**Boca:** seco, fresco, toque apimentadinho e equilibrado  
**Preço:** R\$ 74,90, Dominio Cassis Import



Cantine Settesoli Palmento Inzolia 2017, Sicília DOC, IT

**Uva:** Inzolia 12,5° GL  
**Cor:** palha com verdeal  
**Nariz:** floral e peras maduras  
**Boca:** seco, fresco, frutado, saboroso e equilibrado  
**Preço:** R\$ 69,90, Italia Mais Import



Perez Cruz Lingal Rosé 2019, Maipo, CL

**Uva:** Grenache e Mourvèdre 12° GL  
**Cor:** salmão claro brilhante  
**Nariz:** frutas vermelhas destaque morango  
**Boca:** seco, fresco, taninos leves, marcante e delicioso  
**Preço:** R\$ 57,90, Marcelo Import



Ramón Bilbao El Viaje

Tempranillo 2016 Rioja, ES  
**Uva:** Tempranillo 14° GL (carvalho americano)  
**Cor:** rubi média intensidade  
**Nariz:** frutas negras e especiarias  
**Boca:** seco, corpo leve, taninos leves e integrados  
**Preço:** R\$ 84,90, Cantu Import



Casa Del Bosque Reserva Syrah 2015, Casablanca, CL

**Uva:** Syrah 14,5° GL (14 m carv. francês)  
**Cor:** rubi intenso brilhante  
**Nariz:** notas herbáceas, frutas negras e vermelhas, baunilha  
**Boca:** seco, fresco, bom corpo, taninos aveludados, longo  
**Preço:** R\$ 159,90, Domno Import



Familia Cassone Opra Prima Coleccion Malbec 2014, AR

**Uva:** Malbec 14° GL (18 m carv. francês)  
**Cor:** rubi intenso brilhante  
**Nariz:** frutas negras maduras, café chocolate, especiarias  
**Boca:** seco, fresco, encorpado, taninos macios, persistente  
**Preço:** R\$ 259,00



Roquete &amp; Cazes Douro DOC 2015, PT

**Uva:** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz  
**Cor:** rubi intenso (18 m carv. francês)  
**Nariz:** violeta, frutas silvestres e especiarias 14,5° GL  
**Boca:** seco, bom corpo, taninos sedosos, poderoso e elegante  
**Preço:** R\$ 269,90



Família Beber Malbec 2017, Flores da Cunha, BR

**Uva:** Malbec (12 m carv. franc. e americ.)  
**Cor:** rubi média intensidade 13,5° GL  
**Nariz:** frutas vermelhas, especiarias, toque floral  
**Boca:** seco, fresco, corpo médio, taninos presentes, equilibrado  
**Preço:** R\$ 74,90



Altos de Ontañón Crianza 2014 Ribeira Del Duero, ES

**Uva:** Tempranillo 14° GL  
**Cor:** rubi brilhante (12 m carv. americano e francês)  
**Nariz:** frutas vermelhas maduras, tostados, chocolate e alcaçuz  
**Boca:** seco, bom corpo, taninos elegantes  
**Preço:** R\$ 124,90, Tahaa Import

### LEITURA RÁPIDA

#### Para aquecer Clássica Gastronomia tem Festival de Sopas

A Clássica Gastronomia (Av. Epitácio Pessoa, 23), famosa por seu diversificado bufê de almoço, está com Festival de Sopas, de segunda sábado, a partir das 18h. Por R\$ 25,90, pode-se comer à vontade. Há a opção única por R\$ 19,90, a grande e R\$ 15,90, a pequena. Todos os dias, tem caldo verde, mas as opções mudam. Hoje tem creme de abóbora com gengibre e minestrone de carne.

#### Quintal dos Espetinhos Promoção de aniversário

Em comemoração a seu 1º aniversário, o Quintal dos Espetinhos (Av. Pedro Lessa, 2.676) está com promoção. O rodízio tradicional, de segunda a quinta tem preço especial de R\$ 32,90. Sextas e sábados, R\$ 39,90. O Rodízio Gourmet, de segunda a quinta, sai R\$ 45,90 e sexta e sábado, R\$ 52,90. Para aniversários, reservando 10 pessoas, ganha um bolo de brigadeiro. Tel.: 9960-77735.

#### Sanduíche Netão assina hambúrguer

O santista Netão, um dos mais famosos churrasqueiros do País, fechou parceria com a rede Brooks e terá um sanduíche com um blend com sua assinatura no menu. O Butcher Burger tem blend de 180g de Angus, cheddar, tomate grelhado com chimichurri, maionese de páprica com djon e muito bacon crispy. Acompanha batata (R\$ 32,90). Em Santos, fica na Rua Pernambuco, 132, Gonzaga.

## Rota Nordeste renova a comida sertaneja

Com ambiente bonito e pratos bem servidos, fica na Ponta da Praia

FERNANDA LOPES  
EDITORA

Novidade na Ponta da Praia, o Rota Nordeste traz um conceito renovado da culinária do Nordeste. Ali, o ambiente é temático, os garçons estão vestidos à caráter e há ainda chapéus e cintos do cangaço.

Os pratos chegam à mesa em belas apresentações e a comida tem aquele sabor que esperamos dos preparos nordestinos.

Destaque para os preparos com filé mignon de carne de sol. Ele está no Baião de 2 do Sertão (R\$ 89,90 e R\$ 129,90), que tem sido um sucesso. Vem com o arroz bem molhadinho misturado à carne seca, feijão fradinho, calabresa e bacon e ainda vem com calabresa, bacon, queijo coalho grelhado, macaxeira e abóbora cozida, além de filé-mignon de sol.

Os escondidinhos podem ser de carne seca, camarão ou frango (a partir de R\$ 74,90), cobertos de purê de mandioca com queijo coalho e acompanhados de arroz e fritas. Outro prato bem pedido é o Maria Bonita (R\$ 89,90 para 2 e



Baião de 2 é servido com filé-mignon de sol, linguiça, macaxeira

R\$ 139,90 para 4), que tem carne seca fatiada e salteada na manteiga de garrafa, queijo coalho grelhado, macaxeira frita e arroz carreteiro. O arroz tem reposição à vontade.

A partir de hoje, a casa incorpora o São João, que é a principal festa nordestina. Em uma barraquinha montada no salão estarão à venda mingau de tapioca; mungunzá; mingau de milho; bolo de aipim; bolo de

milho; bolo de tapioca; pudim de queijadinha e outros. Isso, além de sopas como Caldo verde; Caldo de mocotó; Creme de feijão com macarrão e Abóbora com camarão. Por R\$ 29,90, pode-se pedir 200 ml de cada sabor ou R\$ 15,90 pela porção individual com 430 ml.

SERVIÇO: ROTA NORDESTINA  
(AVENIDA DOS BANCÁRIOS, 151,  
PONTA DA PRAIA). TEL. 3321-5909.  
FUNCIONAMENTO: DIARIAMENTE, 11H À 08H.

## Quiche, a dica para o fim de semana

DA REDAÇÃO

Com massa amanteigada, que desmancha na boca, a quiche teve origem no século 16. Teria nascido na região de Lorraine, na França — daí o nome da quiche mais famosa e tradicional, que leva bacon, creme de leite e ovos na cobertura. em algumas versões, a quiche Lorraine leva também queijo.

O tempo passou e centenas de sabores diferentes foram adicionados à essa espécie de torta cremosa. Hoje, é possível encontrar todo tipo de recheio. É realmente muito versátil. Pode-se usar a mesma massa para diferentes coberturas. Aqui, a sugestão é de abobrinha com queijo.

Quiche de abobrinha com queijos

**Ingredientes:** massa: 3 xícaras (chá) de farinha de trigo; 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado; 1 colher (café) de sal, 1 e 1/2 colher (chá) de sal; 1 xícara (chá) rasa de manteiga sem sal; 1/2 xícara (chá) rasa de água e 1 gema. **Cobertura:** 1 abobrinha grande ralada, higienizada; 1 xícara (chá) de creme de leite fresco; 1 xícara (chá) de queijo meia cura ou gruyere ralado; 2 ovos; 1 e 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado; 1 pitada de sal; noz-moscada ralada a gosto e pimenta moída a gosto.

**Preparo:** massa: em uma vasilha, misture a farinha de trigo, o queijo parmesão ralado, o sal. Acrescente a manteiga e misture bem. Junte a gema, a água (aos poucos), e misture até que a massa se torne lisa e homogênea. Abra a massa, forre uma forma com 20 cm de diâmetro e fundo removível, fure o fundo com as pontas de um garfo e leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 15 minutos. **Recheio:** misture todos os ingredientes do recheio, coloque sobre a massa e leve para assar em forno preaquecido, a 180°C, por cerca de 30 minutos ou até estar dourada.



DIVULGAÇÃO