

O segredo está no caldo

Esqueça cubinhos artificiais. Faça em casa

DA REDAÇÃO

Um dos segredos de uma boa sopa é um caldo caseiro bem feito, com ingredientes frescos e sem os conservantes industrializados. Aqui, receitas de caldos básicos, mas que podem ser acrescidos do sabor que você desejar, como gengibre, tomilho limão etc. Você pode congelá-lo

por até três meses e aí terá praticidade na hora do preparo das sopas.

Eu costumo congelar em potes pequenos ou até saquinhos. Assim posso usar em uma carne assada, para dar um toque no preparo de um arroz, de um molho de tomate, de um frango ensopado ou até de uma carne moída.

CALDO DE FRANGO



Ingredientes: 500g de pedaços de frango com osso (gosto de cozinhar o peito e a sobrecoxa e depois desfiar para usar em outros preparos); 1 colher de sobremesa de sal; 5 litros de água; 4 talos de salsão picados; 1 cebola picada; 1 dente de alho; 2 cenouras sem casca picadas e 1 ramo de salsa; 1 folha de louro e 4 grãos de pimenta-do-reino.

Preparo: em uma panela grande

coloque o frango, o sal e a água. Deixe ferver e retire a espuma que formar em cima. Adicione os legumes picados grosseiramente e deixe cozinhar por 1h30, em fogo baixo, até que o frango fique macio. Retire-o da panela e coe o caldo. Ele está pronto para usar e o frango você pode utilizar em outras receitas, como tortas ou desfiado na sopa mesmo. Com os legumes, você pode bater e fazer purê ou sopa creme.

CALDO DE LEGUMES

Ingredientes: 2 cebolas cortadas grandes com 2 cravos espetados; 2 cenouras sem casca cortadas; 2 talos de salsão picados; 1 ramo de alecrim fresco; 1 ramo de salsa fresca; 2 dentes de alho ou 1 alho-poró; 1 folha de louro; e 3 litros de água.

Preparo: coloque todos os ingredientes em uma panela bem grande e cubra com 3 litros de água. Deixe em fogo bem baixo por 1 hora. A água não precisa borbulhar e a baixa temperatura evita que seu caldo fique com um gosto amargo e cor turva. Não mexa durante o cozimento. Coe o líquido e ele está pronto para ser usado ou congelado.

Dica: pode picar tudo grande e usar também pedaços de legumes que tenham sobrado de preparações e cascas (quando orgânicas).



FOTOS ADOBE STOCK

CALDO DE PEIXE



Ingredientes: 3 ou 4 carcaças, incluindo as cabeças, de peixes não-gordurosos, como pescada; 2 colheres (sopa) de azeite; 2 cebolas, grosseiramente picadas; 1 cenoura, grosseiramente picada; vários ramos de tomilho; vários ramos de salsa; 1 folha de louro; 1/4 de xícara de vinagre (caso deseje, pode substituir por limão) e cerca de 5 litros de água fria, filtrada.

Preparo: em uma panela grande adicione o azeite e as verduras e cozinhe no fogo mais baixo possível, e refogue até amolecerem. Adicione as carcaças de peixe e encha a panela de água fria. Adicione o vinagre (ou limão). Leve à ferveria. Com uma escumadeira, retire a espuma que se formar no topo. Amarre as ervas juntas e adicione-as à panela. Reduza o fogo para o mínimo (recomendo o uso de um difusor de chama, para colocar entre o fogo e a panela), tampe e deixe cozinhando por cerca de 4 horas. Retire as carcaças com o auxílio de pinças de cozinha ou escumadeira, coe o líquido, transferindo-o para recipientes com capacidade de meio litro, e coloque na geladeira. No dia seguinte, retire a gordura que fica endurecida no topo do caldo e transfira a maior parte do caldo para o congelador, deixando na geladeira apenas a quantidade necessária para uso nos próximos 2 dias.

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière



Vinícola Casa Verrone, identidade paulista

Santé! São Paulo vem se destacando na elaboração de vinhos finos. E essa semana degustei dois rótulos super especiais da Casa Verrone, que aliás, vem conquistando as papilas de muitos apreciadores, assim como eu.

Chamou minha atenção, o espumante Sauvignon Blanc Sur Lie elaborado pelo método tradicional. Na verdade Sur Lie (sobre as borras) é uma técnica onde o vinho permanece mais tempo em contato com as leveduras, permitindo mais extrato, mais estrutura, maior evolução. E também não passa pelo processo de *degorgement*, deixando o líquido opaco e turvo, mas puro e rico. Imagine um espumante muito fresco, cheio de frutas tropicais como abacaxi, maracujá, melão, revelando aromas e sabor de brioche, tostados e mel. É um espumante em sua forma mais bruta e natural, que revela a essência da Sauvignon Blanc em evolução. Vinho austero, encorpado e de muita personalidade.

Sabe aquele Syrah, que lembra muito um vinho do Rhône, então, o Speciale Syrah 2018 é assim. É 100% Syrah, proveniente de vinhedos com altitude de 850 metros e solo argilo-arenoso e pedregoso localizado em São José do Rio Pardo/Itobi. Com passagem em carvalho francês por 12 meses, tem cor rubi violáceo profundo



FOTOS DIVULGAÇÃO

Primeiras videiras foram plantadas em 2009 e hoje são 11 hectares de vinhedos

deixando lágrimas finas na taça, colorindo a mesma. O nariz é intenso, com aromas de frutas vermelhas em compota que se mesclam a caramelo, coco, chocolate, menta, café e tostados. Na boca é seco, acidez equilibrada com o corpo potente onde taninos firmes e finos se compõem com 15° GL. Está saboroso e estruturado, mas pode ser guardado.

Há 20 anos Márcio Verrone, proprietário e agrônomo, iniciou um projeto sonhado: produzir vinhos na Serra da Mantiqueira, em Itobi/São José do Rio Pardo, São Paulo, rompendo paradigmas na produção de vinhos no Brasil.

As primeiras videiras foram plantadas em 2009 e hoje a vinícola conta com 11 hectares de vinhedos com uma produção crescente e reputação como um dos principais produtores da região.

A Casa Verrone faz a colheita no inverno, na mesma época do hemisfério norte. O processo é denominado poda dupla da vinha. Enganam a planta, transferindo a

colheita do verão para o inverno. Fugir de chuvas torrenciais é o propósito. Êxito é o resultado! O fruto amadurece totalmente preservando boa acidez e taninos perfeitos, vantagem para um excelente resultado em vinhos de alta Gama.

Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier e etc., são as uvas cultivadas e que dão origem ao portfólio da vinícola. Todos sob a supervisão do enólogo Cristian Sepúlveda, que aliás, tem contribuído para a criação de grandes vinhos no estado de São Paulo. Já foi enólogo da Guaspari, SP.

Tintos, brancos, rosés e espumantes da Casa Verrone devem ser provados pois certamente serão aprovados. Vinhos de qualidade e identidade paulista. Vivas ao vinho paulista! Vivas ao vinho brasileiro!

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

SERVIÇO: VINÍCOLA CASA VERRONE PARA VISITAS É NECESSÁRIO FAZER RESERVA. DEGUSTAÇÕES INCLUEM UM PRATO DE CHARCUTARIA, UMA VISITA TÉCNICA NO VINHEDO E UMA DEGUSTAÇÃO DAS AMOSTRAS DE BARRIL, BEM COMO VINHOS ACABADOS JÁ EM GARRAFA. ROD. DEP. EDUARDO VICENTE NASSER, KM 03 (SENTIDO ITOBI/SÃO JOSÉ DO RIO PARDO, ANTES DO PEDÁGIO), CEP 13715-000, ITOBI/SP. TEL. (19) 3608-1577. EM SANTOS, OS VINHOS PODEM SER ENCONTRADOS NA PETIT VERDOT ADEGA GOURMET (RUA ALEXANDRE HERCULANO, 79, BOQUEIRÃO).



Casa Verrone Sauvignon Blanc Sur Lie (R\$ 110,00)



Casa Verrone Speciale Syrah 2018 (R\$ 115,00)