BOA MESA

POR **FERNANDA LOPES** DA REDAÇÃO

Receitas de uma panela só

Elas são práticas e perfeitas para uma refeição caprichada em família

Nada mais prático do que uma refeição completa que pode ser preparada em uma só panela. Aqui, separamos três receitas que, além de fáceis, são deliciosas e perfeitas para aquele almoço ou jantar em família.

O macarrão farfalle ou gravatinha é assim. Rico em sabores e cores, tudo é cozido junto na mesma caçarola. Você pode, inclusive, trocar ingredientes. Por exemplo, substituir o peito de peru por linguiça, frango em cubinhos ou optar por fazer uma versão vegetariana, com cenoura ou berinjela. Use a criatividade.

Já o caldo verde é ideal para esta época de noites mais frias. A dica: prepará-lo em uma única panela, desde o cozimento das batatas, que já vão ao fogo com as linguiças, para pegarem o gosto.

Para finalizar, uma receita santista: o arroz de Braga. Se alguém pede por esse prato em Portugal e até mesmo em Braga, cidade lusitana histórica, não vai encontrá-lo – ao contrário do que se pensa. Apesar de ter feito fama no Brasil como sendo portuguesa, a receita foi criada em Santos, segundo escreveu Olao Rodrigues, autor do Almanaque de Santos, de 1969.

Teria sido inventada por um dono de restaurante do Centro, em um fim de noite, para clientes que chegaram quando a cozinha já estava encerrando os serviços. Ele, então, improvisou usando os ingredientes que tinha: linguiça, frango, costelinha, repolho e arroz. A receita, de uma panela só, fez sucesso, entrou no menu e foi copiada Brasil afora.

FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

ARROZ DE BRAGA, BARKANAS

Ingredientes

3 xícaras de arroz; 6 xícaras de água quente; 1 xícara de vinho branco; 2 colheres de azeite; 2 cebolas picadas; 2 dentes de alho; 2 folhas de louro; 3 a 4 ramos de tomilho fresco; 1 pimenta dedo-de-moça grande picada; 200g de bacon; 2 calabresas cortadas em rodelas; 2 paios em rodelas; 600g de costelinha de porco salgada ou defumada; 1/2 repolho médio ou 1 pequeno; 3 tomates picados sem pele; salsinha picada a gosto; 1/2 colher de sopa de sal; pimenta-do-reino a gosto.

Preparo

Dessalgue previamente a costela e reserve. Em uma panela, coloque o azeite, o bacon e deixe fritar. Retire e reserve. Nessa gordura, frite a calabresa e o paio. Retire e reserve. Acrescente a costelinha já dessalgada e deixe fritar um pouco. Reserve. Refogue bem nessa gordura a cebola picada, o alho picado, o louro, o tomate e a pimenta dedo-de-moça. Junte a esse refogado as linguiças, o bacon, a costela, o arroz e o vinho. Deixe ferver. Coloque as 6 xícaras de água quente, o tomilho, o sal, a pimenta-do-reino e o repolho em gomos. Abaixe o fogo e tampe a panela. Quando estiver quase seco, desligue. Se achar necessário, coloque um pouco mais de água. No final, acrescente a salsinha picada e mexa com um garfão para misturar.

Dica: para acompanhar, faça um vinagrete de cebola com pimenta dedo-de-moça, orégano fresco, salsinha, sal e vinagre de álcool. Sirva em um molheira à parte.

GRAVATINHA DE DOMINGO

Ingredientes

400g de macarrão tipo farfalle (gravatinha); 1 xícara de ervilhas frescas; 1/2 cebola fatiada; 1 talo de alho-poró picado; 200g de peito de peru cortado em cubinhos; 1/2 xícara de azeitonas; 1 xícara de milho cozido; 1 caixinha (200g) de creme de leite ou 1 e 1/2 xícara de creme de leite fresco; pimenta a gosto; 2 colheres de sopa de parmesão ralado; 1 colher de chá de sal; 4 xícaras de água fervente; tomates-cereja cortados ao meio a gosto.

Preparo

Coloque todos os ingredientes em uma panela grande, exceto o creme de leite, o parmesão e os tomates. Deixe em fogo médio até a água quase secar, mexendo sempre. Quando o macarrão estiver al dente, em cerca de 8 a 9 minutos, veja se a água secou (se for preciso, ponha um pouquinho mais). Também quando estiver al dente e quase sem água, acrescente os outros ingredientes e acerte o sal e a pimenta. Sirva na hora.

CALDO VERDE FÁCIL, FERNANDA LOPES

Ingredientes

6 batatas sem casca e cortadas em cubinhos; 1 cebola picada: 2 dentes de alho picados: 1 linguiça calabresa; 1 paio; azeite o quanto baste; sal e pimenta moída a gosto; 1 maço de couve fatiada finamente; 2 litros de água.

Preparo

Em uma panela grande, coloque um fio de azeite e refogue a cebola e o alho picados. Junte as batatas, a água e as linguiças inteiras sem pele. Acrescente 1 colher de sobremesa de sal e 1 colher de café de pimenta moída (opcional; pode ser a gosto). Leve para cozinhar até que as batatas fiquem bem macias. Tire as linguiças e reserve. Bata o restante (batatas com o líquido do cozimento) no liquidificador até obter um creme (se gostar de batatas em pedacinhos, deixe um pouco sem bater). Volte o creme batido para a panela. Fatie as linguiças e junte novamente. Acerte o sal e adicione a couve. Deixe no fogo médio até que a verdura cozinhe (é rápido, porque ela tem que permanecer verdinha). Veja se precisa acertar sal e pimenta. Sirva quente com azeite e pão ou torradinhas.

MOMENTO DIVINO

POR **CLAUDIA G. OLIVEIRA** COLABORADORA

Descobrindo e degustando Malbecs brancos

Santé! Que tal provar um vinho Malbec branco? Ah, você nunca ouviu falar nele? Pois é, honestamente eu também não conhecia.

Afinal, nós, os apreciadores de vinhos, costumamos conhecer e provar bons, ótimos e excelentes Malbecs argentinos tintos. Mas, recentemente, alguns rótulos diferentes de Malbec chamaram a minha atenção e a da Fernanda Lopes, editora do domingo+. Resolvemos, então, organizar uma degustação em torno do tema: Malbec branco, ou seja, Malbec vinificado em branco.

Convidamos para a ocasião enoamigos, amantes de vinho, e fizemos uma degustação para apreciação técnica de quatro Malbecs brancos. Para a elaboração desse rótulo, no estilo blanc de noir, aquele vinho que fica branco, mas a uva é tinta, é necessário se fazer uma maceração curta com as cascas da uva, uma vez que a Malbec tem a cor bastante intensa. E o tom advém da casca.

A vinificação é toda feita como se fosse um vinho branco mesmo, macerando as cascas rapidamente e vinificando sem elas, pois nelas estão as antocianinas, os pigmentos da cor. Muitas vezes, isso pode até resultar em um vinho com aparência quase rosé. E o interessante é que obtemos, assim, um rótulo bem diferente: no nariz, parece um branco ou rosé, com aromas leves de frutas brancas e vermelhas, mas, na boca, é um branco, uma experiência bastante singular!

A gente se reuniu na Bodeguita da Vila, wine bar e bistrô em Santos, local muito acolhedor, sob o comando do proprietário, Léo, e equipe superatenciosa, que nos proporcionaram uma acolhida impecável. Agradeço ao Marcelo G. Figueiras, do Laticínio Marcelo Imports, que ofereceu o vinho Danzón Blanc de Malbec, e à Bodeguita, na pessoa do Léo, que forneceu o Vicentin Blanc de Malbec. Os outros rótulos foram comprados on-line.

Os vinhos são realmente bem diferentes. No geral, têm cor clara (um amarelo pálido chegando a um rosado leve); os aromas também são delicados, com frutas brancas cítricas, toques de frutas vermelhas, flores e certa mineralidade; todos com acidez baixa para média, toque adocicado, mas ainda seco; alguns de corpo leve para médio, com exceção do que tem passagem em madeira, esse já mais volumoso.

Portanto, vinhos muito agradáveis para pratos leves em geral, principalmente comida japonesa, peixes, massas sem molho. Uma surpresa peculiar.

ALEXSANDER FERRAZ

CLAUDIA G. OLIVEIRA
É SOMMELIÈRE

SOBRE A UVA

A Malbec já foi um enigma, segundo Jancis Robinson e Hugh Johnson contam no livro Atlas Mundial do Vinho. Desde sua descoberta, ficou conhecida por diversos nomes, entre eles Auxerrois, Côt Noir e Pressac. A partir de 1780, começou a aparecer graças ao viticultor russo- húngaro Malbeck, daí o seu nome. Durante muito tempo, foi usada apenas para mesclas em todo o sudoeste da França, incluindo Bordeaux, pois é uma das seis uvas permitidas para os famosos cortes bordaleses (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Petit Verdot e Carménère). Seria dominante só em Cahors, de onde é originária e resultava em rótulos mais rústicos, os vins noirs (vinhos muito escuros). Atualmente, os Malbecs da cidade francesa de Cahors recebem mais atenção dos produtores e tendem a ser menos austeros, mais elegantes.

A Malbec é uma uva tinta de bagos grandes, polpa suculenta, maturação precoce e ficou mundialmente famosa na Argentina, onde se adaptou perfeitamente a partir de 1852, levada pelo agrônomo francês Michel Aimé Pouget. Isso aconteceu graças ao terroir de Mendoza, detentor das qualidades essenciais para o cultivo e maturação: tem altitude, amplitude térmica alta, subsolos pedregosos cobertos de argila calcária, incidência solar e baixa pluviosidade – razão de a Malbec se tornar emblemática da Argentina. Vinhos gloriosamente aveludados, concentrados e vivazes, com perfeita acidez, alto teor alcoólico e extrato. Principalmente da próspera região de Valle de Uco e de Luján de Cuyo, em Mendoza.

PROVEI E INDICO

Don Cristobal Danzón Blanc de Malbec 2021, Luján de Cuyo, Mendoza, AR

Uva: 100% Malbec
Cor: amarelo claro brilhante (13º GL)
Nariz: aromas que lembram notas de groselha e morangos, fundidas com delicadas nuances cítricas, como toranja. Um cítrico adocicado.
Boca: seco, acidez baixa, leve, revela sensações frutadas, álcool moderado, certo amargor no final.
Preço: R$ 59,00 no Laticínio Marcelo Imports

Trivento White Malbec Reserve 2021, Luján de Cuyo, Mendoza, AR

Na mídia, foi anunciado como o primeiro vinho Malbec branco produzido no mundo
Uva: 100% Malbec
Cor: amarelo rosado brilhante (12˚ GL)
Nariz: discreta leveza de frutas vermelhas, maçã verde e um toque floral suave.
Boca: seco, equilibrado entre sabor e acidez natural, apresentando taninos doces e corpo médio.
Preço: R$ 59,99 no Pão de Açúcar

Colosso Wines Indomable Blanc Malbec 2021, Valle de Uco, Mendoza, AR

Uva: 100% Malbec (70% de El Peral Tupungato e 30% de Vista Flores – Tunuyán/ 1.100 m de altitude). Essas áreas foram selecionadas por proporcionar uma boa maturação dos taninos e manter o frescor em boca.
Cor: amarelo brilhante (13,2˚ GL)
Nariz: notas de violetas e sutil aroma de frutas vermelhas.
Preço: R$ 89,00 no Elite Vinho (*www.elitevinho.com.br*)

Vicentin Blanc de Malbec 2021, Valle de Uco, Mendoza, AR

Uva: Malbec de La Consulta e Vista Flores – Tunuyán, no Valle de Uco, com 6 meses em barricas de carvalho americano de 2º uso.
Cor: rosa tênue (13,2˚ GL)
Nariz: notas de violetas e frutas como amora e morango, madeira, canela e cravo.
Boca: seco, estruturado, encorpado, untuoso, longa persistência, taninos aparentes, certo amargor agradável.
Preço: R$ 189,00 na Bodeguita da Vila

++++++++++++++++++++

Carta de drinques conta a história da coquetelaria

O Hideout Speakeasy, bar secreto de Santos, acaba de completar quatro anos e entra em uma outra fase, com novo head bartender, o paulistano Ed Melchior, e um menu cronológico que conta a história de alguns marcos importantes da coquetelaria.

Melchior, que em sua última passagem atuou no Belle Époque, em São Paulo, vem a Santos assumir ao lado de Bruna Mesquita, que também tem experiência na Capital. Eles chegam junto com a carta A Linha Etílica, com receitas que narram a história da coquetelaria em 12 tempos, com ilustrações da designer Áurea Cordeiro.

RICARDO TUKA/ DIVULGAÇÃO

Scofflaw, nascido na época da lei seca nos Estados Unidos, era servido em xícaras para camuflar o teor alcoólico e está na nova carta

Um dos destaques da carta é o Scofflaw, nascido na época da lei seca nos Estados Unidos. Nesse período, surgem os speakeasies, bares clandestinos que eram abastecidos com bebidas falsificadas e traficadas de várias partes da América. Muitos coquetéis icônicos marcam esse momento. Entre eles estão White Lady, Sidecar e Whisky Sour.

Scofflaw era o termo utilizado para se referir a uma pessoa fora da lei que bebia ilegalmente e deu origem ao coquetel, em 1924, no Harry's American Bar, em Paris, França. Com um toque frutado, a bebida é servida em uma xícara, como era feito à época para disfarçar o consumo de álcool (R$ 45).

Aline Araújo, sócia do Hideout, conta que o novo menu nasceu depois de muita pesquisa em vários bares, livros e inúmeros testes. "Somos apaixonados pela história da coquetelaria", afirma.

O Hideout Speakeasy não tem placa na fachada e as portas ficam sempre fechadas. É praticamente um clube, onde são criados membros. Para ter acesso ao local, o cliente deve enviar uma solicitação para fazer parte do Instagram da casa (@hideout.speakeasy) e mandar uma mensagem privada, pedindo reserva, para receber o endereço.