

Passo a passo: cestinhas crocantes com massa de pastel



1 Abra o rolo da massa de pastel e corte tiras de 7 centímetros de largura, mantendo o plástico que a envolve.



2 Dobre uma ponta da massa, na diagonal, como se formasse um triângulo, e corte. Essa medida resultará em quadradinhos de 7 x 7.



3 Para modelar o formato da cestinha, forre uma forma de empadinha, do lado de dentro ou de fora. Dependendo do lado escolhido, a cestinha ficará mais aberta ou mais fechada.



4 Tire o plástico da massa. Coloque as forminhas em uma forma, leve ao forno a 220 graus e asse por 20 minutos, ou até que estejam levemente douradas.



5 Desenforme. As cestinhas mantêm a mesma crocância por até uma semana, se guardadas em pote com tampa. Depois de recheadas, a textura continua crocante por até 3 horas.

Massa de pastel rende várias receitas

Como essa cestinha, ideal para entradas

DA REDAÇÃO

A culinária Suely Ogawa, do Só Churrascos Festas & Eventos, dá uma dica versátil, fácil e criativa para você preparar em festinhas, lanche da tarde e até de entrada em um jantar mais caprichado.

A versatilidade das cestinhas, feitas com massa de pastel, permite recheios variados como carne seca com catupiry, bacalhau, legumes refogados, patês, cremes e até salada de frutas. Suely dá o passo a passo e dica de dois recheios salgados com a mesma base, um simples purê de batata.



FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

Dicas

>> **Recheios:**

Na primeira versão salgada, a culinária colocou o purê de batata na cestinha e o cobriu com um creme de camarão. Ela refogou alho e cebola no azeite, acrescentou o camarão médio e cozinhou por 3 minutos. Depois, acrescentou tomate pelado picado, sem pele e semente, e salsinha picada. Acertou o sal e pronto.

Na outra variação, ela misturou à base de purê um pouco de maionese, requeijão, presunto e muçarela picados, cenoura ralada e ervilha fresca.

Pode-se ainda fazer versão doce com creme de confeiteiro, ganache de chocolate, doce de leite, cocada ou o que preferir.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



Queijos e vinhos: sempre um bom casamento

Santé! Combinar queijos e vinhos é uma tarefa complexa, uma vez que há inúmeros tipos de queijos e vinhos no mundo. Em geral os queijos têm sabor intenso e forte, costumam ser gordurosos e com acidez elevada. São salgados, têm textura viscosa, que reveste o interior da boca e, principalmente, alguns sobrepõem o sabor de muitos vinhos.

Eis aí o perigo de uma mesa de queijos com apenas um tipo de vinho, o que presenciamos muitas vezes.

Dos fatores mais importantes nesse casamento destaque o sal, a gordura e a textura dos queijos. Alimentos bastante salgados e gordurosos se mesclam bem com vinhos brancos, uma vez que sua acidez os envolve. No que se refere aos tintos, alimentos muito salgados enfatizam os taninos, causando amargor. Escolher tintos mais evoluídos e conse-

quentemente menos tânicos ou de castas mais leves é a solução.

Fiz uma categorização mais restrita, reduzindo as inúmeras possibilidades de vinhos para uma lista de queijos.

Os queijos frescos como boursin, cabra, cottage, minas frescal e mozzarella vão bem com vinhos brancos frescos e frutados, como o Sauvignon Blanc, Riesling, ou Viognier. Nessa categoria os com menos sal se adaptam também ao vinho rosé.

Os queijos cremosos e macios como brie, camembert, catupiry, serra da estrela, chaource, pont l'évêque, munster e reblochon têm alto teor de gordura e ficam ainda mais saborosos com vinhos brancos frescos e aromáticos. Prove com um da uva Gewürztraminer da Alsácia, um português da Alvarinho ou um Chardonnay com al-

gum tempo em madeira. Mas aqui você também pode optar com um tinto leve como os da Pinot Noir ou da Gamay, do famoso vinho francês Beaujolais.

Se quiser, pode ainda combinar os queijos frescos e os cremosos com champagne, cava ou espumante, pois seguram bem a gordura desses queijos.

Os semiduros como cheddar, edam, feta, gouda, prato, minas meia-cura, provolone, emmenthal e prima donna caem muito bem com um branco vivaz, encorpado e amadeirado. Mas, se preferir, opte por um tinto seco bem maduro, com taninos evoluídos, como um vinho Bordeaux da França.

Os duros parmesão, grana padano, gruyère, manchego e minas curado casam bem com um tinto estruturado, como o italianíssimo Amarone, e os espanhóis da uva Tempranillo.

Agenda

>> **Dia 9/9, às 20hs**
Degustação de vinhos da Maison Latour-Borgonha/FR no Marcelo Laticínios, promoção da Inovini Importadora. Inf.: (13) 3234-1861

Os queijos azuis, fortes, gordurosos e salgados como danablu, gorgonzola, roquefort e stilton ficam absolutamente inesquecíveis em parceria com os vinhos doces de sobremesa, cuja doçura ajusta-se com perfeição à untuosidade do queijo. São os Late Harvests, Sauternes, Tokajis, Fortificados brancos ou tintos, e Icewines. Em breve dedicarei uma coluna só para eles.

Uma bela mesa com pães, queijos e vinhos conformam a tão conhecida 'santíssima trindade'. Harmonizá-los depende da sua vontade, conhecimento, gosto e certa ousadia. Vale tentar várias combinações para se chegar ao prazer. Deguste as dicas e dê o seu parecer. Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Provei e indico



Alain Brumont - Gros Manseng-Sauvignon Blanc VdP 2012 Bordeaux/FR
Uva: 50% Gros Manseng, 50% Sauvignon Blanc
Cor: amarelo palha e reflexos verdeais
Nariz: frutos cítricos maduros e toque mineral
Boca: seco, vivaz, fresco, frutas e toques minerais.

R\$ 55,60, na Enoteca Decanter Santos



Luis Cañas - Crianza 2010 Rioja/ES 91pts RP
Uva: 95% Tempranillo, 5% Graciano
Cor: rubi intenso
Nariz: frutas como groselha, cereja e framboesa, tabaco e toque mineral.
Boca: seco, muita fruta, herbáceo, mineral, bom corpo, taninos elegantes.

R\$ 69,00, na Enoteca Decanter Santos



Cockburn's Porto Tawny - Douro/PT
Uva: Touriga Franca e Touriga Nacional
Cor: rubi brilhante com halo alaranjado
Nariz: frutas doces cozidas, nozes e amêndoas, toque de caramelo.
Boca: doce, boa acidez, macio, generoso.

R\$ 78,00, no site www.amigosdebaco.com.br, importado pela Cantu.

Babbo Giovanni
Tradizione Dal 1977

A mais tradicional Pizza de São Paulo, agora em Santos!

PIZZA DELIVERY

3223.7519
3223.7368

www.babbogiovanni.com.br

Chef de Santos está na disputa do Hell's Kitchen Brasil

DA REDAÇÃO

Começa a ser gravado este mês, no SBT, a versão brasileira do programa Hell's Kitchen. Se na Inglaterra ele é comandado por Gordon Ramsay, famoso pela rispidez com que trata os cozinheiros, aqui quem estará à frente é o chef Jefferson Rueda, do Attimo.

E a Baixada Santista terá um representante na disputa. O chef Fabrício Guerreiro, que fez Gastronomia na Unimonte, e tem um food truck (caminhão de comida gourmet) em



Fabrício foi um dos selecionados

São Vicente, está entre os 14 selecionados em todo Brasil.

Ele concorrerá ao prêmio de R\$ 1 milhão. Para isso, ficará

confinado 30 dias participando das disputas. Fabrício vai para o confinamento dia 13. O tom do programa deve ser adaptado à nossa cultura.

MASTERCHEF

Enquanto isso, na Band, estreou na última terça a versão brasileira do MasterChef. Sob comando da jornalista Ana Paula Padrão, tem três jurados: o francês Erick Jacquin (Tartar&Co), o brasileiro Henrique Fogaça (Sal Gastronomia) e a argentina Paola Caro-

sella (Arturito). Ao longo de 17 episódios, o MasterChef pretende transformar um cozinheiro amador em um chef profissional.

Serão 16 candidatos. Ao todo, cinco mil se inscreveram. O vencedor levará um prêmio de R\$ 150 mil, um Fiat Fiorino refrigerado e uma bolsa de estudos na Le Cordon Bleu, em Paris.

