

BOA MESA

POR FERNANDA LOPES DA REDAÇÃO

Receitas para preparar um café da manhã caprichado de Dia das Mães

Domingo especial

No próximo domingo, que tal caprichar no café da manhã da mamãe para o dia dela já começar bem? Para isso, trazemos quatro receitas minhas, bem fáceis para fazer no desjejum.

Para começar, uma torta de queijos e tomate, preparada no liquidificador. Bem prática, ela pode ser feita com antecedência e ter o recheio que você preferir - dá para incluir linguiças, atum, presunto e o que mais desejar e gostar.

A gente utilizou uma forma de furo no meio, que quase todo mundo tem em casa. Um item que não pode faltar em um café da manhã caprichado são ovos. Aqui, a sugestão é uma panquequinha feita com omelete.

Prepare também os tradicionais pães ingleses, chamados scones, imprescindíveis no chá da tarde britânico. Pão rápido que usa fermento em pó - não o biológico -, o scone tem como diferencial a manteiga ser adicionada em pequenos pedaços, dando uma textura toda especial à sua massa.

Confira ainda receita de panquecas ao estilo americano, bem fofinhas. Sirva as duas delícias com geleia, mel ou manteiga. Monte uma bandeja com sucos, frutas, frios e pronto: um presente feito por você!



PANQUEQUINHA DE OMELETE

Ingredientes
6 ovos; 150g de catupiri; 1/2 xícara de chá de leite (100 ml); 1 pitada de fermento em pó; 1 pitada de orégano; 200g de peito de peru cortado em cubinhos; 200g de muçarela ralada; 2 tomates sem sementes cortados em cubos; sal a gosto; manteiga ou margarina suficiente para fritar.

Preparo
Numa vasilha, bata bem os ovos com um garfo ou batedor. Acrescente o leite, o fermento, o orégano, o sal e bata até homogeneizar. Reserve. Coloque

manteiga ou margarina em frigideira antiaderente e espere formar espuma. Acrescente 1/2 concha da mistura de ovos, deixando a massa bem fininha (como panqueca). Frite a parte de baixo e vá soltando as laterais. Vire e frite até dourar. Faça esse procedimento até a massa acabar. Recheie com peito de peru, muçarela, tomate e catupiri. Enrole cada panqueca e leve ao forno médio (180°C), por 5 minutos. Sirva quente.

Rendimento
Cerca de 6 panquecas



TORTA DE TRÊS QUEIJOS

Ingredientes
Massa: 1 e 1/2 xícara de chá de leite; 1/2 xícara de chá de óleo de milho, girassol ou canola (120 ml); 3 ovos; 2 xícaras de chá de farinha de trigo; 1 colher de sopa de fermento em pó; 1/2 colher de chá de sal; 6 colheres de sopa de queijo parmesão ralado. **Recheio:** 4 colheres de sopa de azeite; 1 cebola picada; 100g de gorgonzola picado; 150g de muçarela ralada; 3 tomates maduros cortados em cubinhos; 1/3 de xícara de azeitona verde picada; 1 colher de sopa de orégano; salsinha picada a gosto.

Preparo
Massa: bata todos os ingredientes no

liquidificador, exceto o parmesão, até formar uma massa homogênea. Por último, coloque metade do parmesão na massa e mexa. **Recheio:** misture todos os ingredientes. **Montagem:** unte com margarina e farinha uma forma média de furo no meio (22 cm de diâmetro). Despeje 2/3 da massa. Coloque o recheio. Cubra com o restante da massa e polvilhe a outra metade do parmesão. Leve ao forno preaquecido a 200 °C por cerca de 30 minutos ou até dourar e ficar assada.

Rendimento
10 porções



PANQUECA COM GELEIA

Ingredientes
1 e 1/2 xícara de farinha de trigo; 3 colheres de sopa de açúcar; 1 colher de sopa de fermento em pó; 1/4 colher de chá de sal; 2 ovos em temperatura ambiente; 1 e 1/4 de xícara de leite; 3 colheres de sopa de manteiga sem sal.

Preparo
Misture os ingredientes secos em uma vasilha e os líquidos em outra. Junte os líquidos aos secos

e misture. Deixe a massa descansar por 5 minutos. Frite as panquecas em uma frigideira antiaderente untada com manteiga (virando dos dois lados). Pingue a massa com uma colher grande, para que formem círculos. A panqueca deve ser espessa e ficar dourada. Sirva com geleia, mel, manteiga derretida, caldas e/ou frutas.

Rendimento
10 unidades



SCONE

Ingredientes
1 xícara de farinha de trigo; 1/4 de colher de chá de sal; 2 colheres de chá de fermento em pó; 1 colher de sopa de açúcar; 2 colheres de sopa de manteiga gelada; 80 a 120 ml de leite gelado; 1 colher de leite para pincelar (opcional); raspas da casca de 1 laranja ou de 1 limão.

Preparo
Preequeça o forno a 220 °C. Peneire os ingredientes secos. Acrescente a manteiga em cubinhos e vá juntando com as pontas dos dedos, até que tenha um aspecto de farofa grossa, ainda com alguns pedacinhos de manteiga aparentes. Adicione 1/3 de xícara de leite com as raspas de laranja e mexa com uma espátula, sem trabalhar muito a massa. Se necessário, acrescente mais leite até que fique tudo agregado. Não trabalhe

demais a massa - ela vai ficar meio grudanta. Passe-a para uma bancada enfarinhada e polvilhe farinha por cima. Abra-a com as mãos, formando um retângulo, e dobre-a em três, como se fosse uma carta - uma espátula ajuda bastante nessa hora. Repita a operação mais três vezes. Você vai notar que a massa estará mais uniforme, porém ainda verá os traços de manteiga. Com um rolo, abra a massa grossa, mais ou menos com 1,5 cm, e corte com cortador de biscoito redondo ou com uma faca afiada em quadrados ou triângulos. Arrume em tabuleiro untado com manteiga. Pincele a superfície com leite (opcional). Leve ao forno a 220 °C por 8 a 10 minutos - até que os scones estejam levemente corados.

Dica: se quiser, coloque passas ou gotas de chocolate na massa.

MOMENTO DIVINO

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

Vinho para a mamãe

Santé! Que tal escolher um bom vinho para a sua mamãe? Atualmente, é notória a participação da mulher em todos os setores. E no mundo do vinho, não é diferente. As mulheres - avós, mães, filhas, netas, sobrinhas, amigas - são também a máxima expressão do poder de compra, mundialmente falando, e enfatizo aqui a escolha de um vinho no supermercado, na adega ou na enoteca de sua preferência.

Ressalto que as mulheres que curtem uma boa bebida costumam optar por vinhos, que, das bebidas alcoólicas, são as mais apreciadas globalmente. Então, que tal escolher um bom vinho para comemorar o Dia das Mães, já que o engajamento da mulher nesse universo é definitivo e absoluto? Separei alguns rótulos que muito me impressionaram nas últimas degustações técnicas de que participei. São vinhos para todos os gostos e bolsos.

Feliz Dia das Mães! Aproveite as dicas ao lado e até a próxima taça!

PROVEI E INDICO



Guatambu Nature Blanc de Blancs, Don Pedrito, Campanha Gaúcha, BR
Método Tradicional (25% do vinho base passaram por barril de carvalho; na garrafa ficou 18 meses, em adega) **Uva:** Chardonnay (12,5° GL) **Cor:** esverdeada, tons platinados, perlage fino e abundante, coroa cremosa e persistente **Nariz:** ameixa branca e pera, pão tostado e leveduras **Boca:** seco, acidez vibrante, volumoso e cremoso **Harmonização:** versátil - entradas, massas, queijos, ostras, frutos do mar **Preço:** R\$ 115,00 no guatambuvinhos.com.br (melhor espumante da Campanha Gaúcha no Guia Descorchados 2023)



Vallontano Espumante Brut Rosé, Vale dos Vinhedos, BR
Enólogo Luís Henrique Zanini **Método Charmat (12° GL)** **Uvas:** 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir e 30% Riesling Itália **Cor:** salmão brilhante com perlage intenso e boa espuma **Nariz:** frutas vermelhas **Boca:** seco, refrescante, frutado, bolhas finas **Harmonização:** aperitivos, queijos, frutos do mar, peixes **Preço:** R\$ 109,90 no www.mistral.com.br (destaque no Guia Descorchados 2023)



Monopati Agiorgitiko Rosé, IGP - Indicação Geográfica Protegida Peloponeso, GR **Uva:** Agiorgitiko 100% (12° GL) **Cor:** cereja clara e brilhante com reflexos rosados **Nariz:** vivaz, cerejas maduras e framboesa com notas de flores e pétalas de rosa **Boca:** seco, corpo médio com acidez média a alta, todos os aromas em boca, taninos maduros **Harmonização:** saladas frescas, massas com molho de tomate, queijos brancos de médio teor e intensidade de gordura, peixes e frutos do mar grelhados **Preço:** R\$ 110,00 no www.montedictis.com



Chilensis Selección Especial Cabernet Sauvignon, Colchagua, CL **Uva:** Cabernet Sauvignon do Vale Central (13° GL) **Cor:** vermelho rubi profundo, com destaque para uma nuance violeta **Nariz:** morango, cereja e várias notas de especiarias de grande intensidade **Boca:** seco, corpo médio, taninos macios e suculentos **Harmonização:** carnes e massas vermelhas **Preço:** R\$ 49,99 no Pão de Açúcar (lojas físicas e site)



Giulia Negri Barolo DOC La Tartufaia 2019, La Morra, Piemonte, IT
Fermentação espontânea (40 dias de maceração e 24 meses em tonéis de carvalho eslavo de 2.500 litros) **Uva:** Nebbiolo (14° GL) **Cor:** vermelho vivo e brilhante de média intensidade **Nariz:** frutas vermelhas, mineral, anis, especiarias, algo terroso, complexo **Boca:** seco, dominante, equilibrado com frutas, taninos e acidez **Harmonização:** queijos intensos, carnes bovinas e de porco, cogumelos, massas trufadas **Preço:** R\$ 795,00 na www.cellarvinhos.com

JANTAR DO MAR

Dário Costa recebe o premiado chef Cesar Costa (foto), do Corrutela, para um jantar no Madé, em Santos, no próximo dia 16. Com o tema Maré Consciente, o menu unirá as duas cozinhas para celebrar o uso de peixes não convencionais da costa brasileira e o início da safra do camarão, com o fim do defeso da espécie (época de suspensão da pesca). Para esta noite, os chefs vão preparar um cardápio de sete etapas. O valor por pessoa é de R\$ 300 ou R\$ 456, harmonizado com vinhos. Reservar pelo WhatsApp (13) 99115-1913.



RESTAURANT WEEK: ÚLTIMA SEMANA

Esta é a última semana da 6ª Baixada Santista Restaurant Week, que termina no próximo domingo. Desta edição, participam 24 restaurantes de Santos, Guarujá e São Vicente. Eles oferecem menus a preços fixos com entrada, prato principal e sobremesa. Há três faixas de valores: Tradicional (R\$ 54,90 no almoço e R\$ 69,90 no jantar), Plus (R\$ 68,90 no almoço e R\$ 78,90 no jantar) e Premium (R\$ 79,00 no almoço e R\$ 99,00 no jantar). O tema é Heranças Gastronômicas: Resgates, Histórias e Raízes da Cozinha Brasileira, valorizando preparos e ingredientes que foram trazidos pelos imigrantes ou vêm dos povos originários do Brasil ou até mesmo do caderno de receitas da família. Os cardápios e endereços dos participantes estão no site www.restaurantweek.com.br.

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENAMIGOS



CLAUDIA G. OLIVEIRA
É SOMMELIÈRE

Um pouco do fundo do mar no seu almoço!

Camarão à Grega
Camarão Rosa à Milanesa intercalada com muçarela. Acompanha fritas e arroz à grega.

CANTINA Babbo America

Siga o Babbo - Av. Ana Costa, 404 - Gonzaga - Santos - Delivery: 3302.0951 - 3284.5999 ou pelo QRCode