

ANTEPASTOS

BRUSCHETTA ALLA ROMANA

Ingredientes (4 pessoas)

16 Fatias de pão italiano, cortadas com 1cm de espessura

06 *Peperoncini* italianos secos ou pimenta calabresa nacional

03 Dentes de alho inteiros

16 Lâminas de presunto cru, tipo Parma

Óleo de oliva extravirgem, a gosto

Toste as fatias de pão em assadeira, no forno, deixando o pão macio no meio. Esfregue nas fatias de pão (ainda quentes) o alho e, depois, o *peperoncino*, até ficarem bem impregnadas. Regue com óleo de oliva extravirgem, o suficiente para penetrar bem nas *bruschette*. Sirva cada fatia com uma lâmina de presunto cru por cima.

TOMATES VERDES FRITOS

Ingredientes (4 pessoas)

04 tomates caquis verdes, de tamanho médio, com as cascas

Fubá, quanto baste

Bacon, quanto necessário

Sal e pimenta do reino a gosto

Ramos de salsinha para decorar

Corte os tomates em fatias de aproximadamente dois dedos de espessura e tempere-as com sal e pimenta. Envolve-as no fubá. Cubra o fundo de uma frigideira larga com pedaços de bacon. Leve-a ao fogo. Frite as fatias no bacon quente, de ambos os lados, até dourarem. Retire-as, escorrendo-as em papel toalha. Em cima das fatias de tomate, distribua lâminas do bacon usado na fritura. Decore com ramos de salsinha. Sirva junto com cerveja gelada.

BERINGELA ASSADA

Ingredientes (6 pessoas)

04 Beringelas com casca

04 Colheres de sopa de água com sal

04 Xícaras de café de azeite de oliva português

02 Colheres de sopa de orégano

Óleo para untar a forma

Decoração

Folhas de alface, rúcula e agrião

Tomate cereja a gosto

Tomate comum

Azeitonas a gosto

Pimentões vermelhos a gosto

Corte as beringelas ao comprido, em fatias não muito finas. Coloque-as de molho na água com sal durante dez minutos. Deixe as fatias escorrendo, em pé, no escurador de massa. Depois seque-as com uma toalha de papel. Unte uma assadeira (não aderente) com óleo. Disponha as beringelas na assadeira e asse-as em forno médio, pelo período de duas horas. Quando começarem a assar, pulverize-as com o orégano, vá regando-as com o azeite e virando-as de vez em quando. Caso fiquem secas, regue-as com um pouco mais de azeite.

Montagem

Arrume em uma saladeira ou prato a alface, a rúcula e o agrião. Coloque as beringelas e decore-as com tomate-cereja, rosas de tomate comum e azeitonas.

Espete os pimentões em um garfo e asse-os na chama do fogão, até ficarem pretos.

Raspe a casca preta, corte os pimentões em fatias ao comprido e junte-os ao prato.

ALCACHOFRAS AO MOLHO

Ingredientes (4 pessoas)

04 Alcachofras grandes

Suco de um limão

100 ml de óleo extravirgem

50 ml de vinagre de vinho branco

02 colheres de chá de mostarda Dijon

02 colheres de café rasas de sal

½ colher de café de pimenta-do-reino moída

Montagem

Miolo de três escarolas crespas

100 gr. De queijo parmesão cortado em pequenas lascas

04 meias alcachofras, com as folhas, para decorar (optativo)

Corte as folhas das alcachofras, deixando somente os fundos. Leve-as a cozinhar por trinta minutos, juntamente com o suco de limão. Escorra as alcachofras e reserve os fundos. Junte todos os ingredientes do molho, misturando bem. Arrume os fundos das alcachofras no centro dos pratos e disponha as folhas de escarola em

volta. Regue com o molho e distribua as lascas de parmesão sobre as alcachofras. Decore se quiser com as meias alcachofras.

PEPERONE TRICOLORE

Ingredientes (4 pessoas)

03 Pimentões verdes grandes
03 Pimentões vermelhos grandes
03 Pimentões amarelos grandes
01 gr. de Endro (dill)
½ xícara de óleo de oliva
02 gomos de alho
01 colher de sobremesa de açúcar
01 colher de sobremesa de sal
01 colher de chá de cravo em pó
¼ xícara de vinagre de vinho branco
03 ramos de manjerição de folhas pequenas

Dica para retirar a pele dos pimentões :

Coloque em uma panela meia lata de óleo de milho 250 ml de óleo de oliva. Quando estiver no ponto de fervura, mergulhe os pimentões um a um, girando até que a pele esteja visivelmente soltando. Retire rapidamente e mergulhe em um recipiente com água e gelo. A pele se soltará facilmente. Caso necessite, use faca de lâmina cega para retirar o que resta pele.

Preparo

Abra os pimentões, retire e descarte as sementes junto com a polpa mais clara, onde elas estão presas. Retire a pele. Corte-os, então, em tirinhas finas, como um talharim. Coloque-os em uma assadeira e tempere com o óleo de oliva, o vinagre, o sal e o açúcar. Leve ao forno, em fogo baixo, por vinte minutos. Retire, junte o cravo, o endro (dill), as folhas de manjerição e o alho. Caso julgue necessário, acrescente um pouquinho mais de óleo. Conserve em geladeira.

PICLES DE VIENA

Ingredientes

½ Kg de pepinos grandes com casca, cortados em cubos
½ Kg de pepinos pequenos (*cornichons*) inteiros, com casca
½ Kg de cebolinhas pequenas
02 pimentões verdes cortados em tiras

01 pimentão vermelho cortado em tiras
01 pimentão amarelo cortado em tiras
01 couve-flor pequena, cortada em pedaços pequenos

Lave os ingredientes muito bem e deixe-os de molho, durante 24hs, em uma salmoura, preparada com dois litros e meio de água e uma xícara de chá de sal. Leve tudo ao fogo até abrir fervura. Elimine a salmoura. Enquanto os ingredientes dos pickles fervem, faça um molho segundo as instruções abaixo.

Ingredientes do Molho

03 colheres de sopa de mostarda em pó
01 colher de sopa de açafrão em pó
01 xícara de chá de farinha de trigo
2 ½ xícaras de chá de açúcar
1 ½ litro de vinagre de vinho branco

Misture tudo muito bem e ferva até engrossar. Despeje as verduras no molho, deixe esfriar e coloque os pickles em vidros esterilizados. Guarde-os em geladeira.

BRUSCHETTA COM RICOTA DE BÚFALA E POMODORO

Ingredientes (4 pessoas)

04 Fatias de pão italiano tipo baguette
Azeite de oliva com alho
Ricota de búfala temperada com sal, pimenta e folhinhas de manjeriço picadas
Fatias de tomate bem finas e sem sementes, cortadas ao meio
Folhas de rúcula à juliana bem finas
12 Rosas de presunto cru
Pasta de gema de ovo
Azeite de oliva
Sal e pimenta

Unte o pão com o azeite e o alho, toste levemente dos dois lados. Espalhe a ricota sobre o pão, arrume as fatias de tomate, tempere com sal e pimenta e regue com um fio de azeite. Leve ao forno para aquecer. Corte o pão em três partes iguais. Sirva imediatamente, decorando cada parte com folhas de rúcula, uma rosa de presunto e gema de ovo para fazer o miolo da flor.

BRUSCHETTA COM PEPERONI E ACCIUGUE

Ingredientes (4 pessoas)

04 Fatias de pão italiano tipo baguette

Azeite de oliva com alho

Peperoni due colore

Folhinhas de manjeriço

12 Filés de anchova, sem espinhas e lavados para tirar o excesso de sal

Salsinha picada

Peperoni Due Colore

02 Pimentões vermelhos grelhados, sem casca e cortados em tiras finas

02 Pimentões amarelos grelhados, sem casca e cortados em tiras finas

02 Dentes de alho fatiados bem fino

Azeite de oliva e vinagre de vinho branco

Sal, pimenta e tomilho

Misture os pimentões, o alho, o azeite e o vinagre. Tempere-os com sal, pimenta e tomilho. Coloque em um vidro bem fechado e deixe na geladeira por, no mínimo, 24 horas. Unte as fatias de pão com o azeite e o alho, toste-as levemente dos dois lados. Arrume o pimentão sobre o pão e leve ao forno para aquecer. Corte o pão em três partes iguais. Sirva imediatamente, decorando cada parte com um filé de anchova e folhinhas de manjeriço.

POLENTA E GORGONZOLA

Ingredientes (4 pessoas)

12 Círculos de polenta (espessura de ½ cm e diâmetro de 8 cm)

200 gr de queijo gorgonzola ralado

50 gr de manteiga

Salsinha picada

Grelhe a polenta e coloque sobre papel absorvente. Sobre um prato refratário untado coloque quatro círculos de polenta e distribua a metade do queijo, ponha outro círculo de polenta e arrume o queijo restante. Cubra com os últimos círculos, regue com um pouco de manteiga derretida e leve ao forno bem quente para dourar. Sirva imediatamente, decorado com salsinha.

BLINIS

Ingredientes (6 pessoas)

125 ml de água morna

15 gr de fermento biológico
01 colher de chá de açúcar
300 gr de trigo sarraceno
03 ovos
250 ml de leite morno
01 colher de sopa de açúcar
03 colheres de sopa de manteiga derretida
03 colheres de sopa de *smetana*
Smetana (creme de leite ácido)
50 gr de ricota
75 gr de requeijão
220 ml de creme de leite
01 colher de chá de açúcar
suco de dois limões

Bata os ingredientes do *smetana* na batedeira e quando a mistura se tornar cremosa, junte o suco de limão. Reserve na geladeira.

Blinis

Dissolva o fermento na água, junte o açúcar e deixe repousar em lugar quente, por 10 min, para levedar. Coloque a farinha numa tigela, acrescente a metade do leite e o fermento. Trabalhe a massa até se tornar lisa e homogênea. Cubra e deixe repousar por três horas. Misture à massa o leite, as gemas, o sal, o açúcar, a manteiga e a *smetana*. Bata as claras em neve e acrescente à massa. Deixe repousar por mais trinta minutos. Coloque três colheres de sopa de massa numa frigideira, tipo tefal, levemente untada. Frite um lado, pincele a superfície com manteiga derretida e vire. Retire. Reserve os blinis acomodados uns sobre os outros dentro do forno pré-aquecido e desligado.

CROSTONE NEGRO COM TRUTA DEFUMADA

Ingredientes (4 pessoas)

04 Fatias de pão italiano
04 Filés de truta defumada
35 gr de anchova, sem espinhas e lavadas para tirar o sal
02 dentes de alho picados
100 gr de azeitonas pretas, sem caroço
01 tomate, sem pele e sementes, picado
50 ml de azeite de oliva
suco de limão

salsinha picada
sal e pimenta

Tempere o tomate com azeite, sal e pimenta. Reserve. Bata as anchovas, o alho, as azeitonas, o suco de limão e o azeite, no liquidificador. Toste levemente o pão. Coloque a pasta de azeitonas, arrume sobre ela um filé de truta e cubra com tomate. Decore com salsinha picada e sirva imediatamente.