Ebook
01

Massas e Molhos

Carolina Ferraz e Sergio Arno



Esse e-book é uma cortesia de:

— *Wine Experience*

Tá na Mesa

sobre nós

A nova plataforma digital do Atelier Gourmand, escola pioneira em oferecer aulas interativas de gastronomia, tem o objetivo de ser um ponto de encontro entre você e os mais renomados chefs, especialistas e apaixonados por gastronomia – assim como nós.

Como funciona? Durante uma semana nós iremos acomodar nossos convidados numa grande mesa virtual. E, neste cenário, eles terão a oportunidade de compartilhar histórias, técnicas, curiosidades e (claro!) receitas ligadas aos mais irresistíveis temas.

O melhor de tudo: essa mesa será a extensão da sua casa! Você poderá "puxar uma cadeira" e acompanhar todo esse bate-papo online, de onde você estiver. E terá uma chance de baixar um e-book recheado de receitas irresistíveis. Quer saber mais? Puxe uma cadeira que Tá na Mesa.

o que temos aqui

Macarrão: uma saga deliciosa *pg. 05*

Mangia che te fa bene *pg. 06*

Cozinhando com eles *pg. 07*

As 8 mais *pg. 20*

Receitas de massas e molhos do Tá na Mesa *pg. 21*

Al dente *pg. 48*

E o molho? *pg. 49*

6 mandamentos do molho de tomate *pg. 56*

Deu match *pg. 57*

Cappelletti centenário *pg. 58*

"Devo tudo que sou ao spaghetti" *pg. 61*

macarrão: uma saga deliciosa

Você sabia que o macarrão italiano, na verdade, é made in China? E que o navegador italiano Marco Polo pode não ter nada a ver com a chegada do macarrão à Europa? Confira essas e outras curiosidades sobre as massas

Made in China

A Itália é a terra natal do macarrão, certo? Errado! Embora a receita tenha se tornado símbolo máximo da culinária italiana, a terra natal do macarrão é, na verdade, a China. Pesquisadores do Instituto de Geologia e Geofísica da Academia de Ciências de Pequim encontraram no sítio arqueológico de Lajia, junto ao Rio Amarelo, um recipiente com fios amarelos de massa que teria sido enterrado há nada menos que 4 mil anos.

Presença estrangeira

Assim como a massa, que veio da China, o tomate, que serve de base para o clássico molho ao sugo, também não é nativo da Itália, mas sim da América do Sul, mais especificamente da região localizada entre o Peru, o Equador e o Norte do Chile. Embora o tomate tenha sido levado para a Europa pelos espanhóis, que o usavam como enfeite à mesa, os italianos foram os primeiros a consumirem o fruto. Daí para o molho de tomate, que é companhia ideal para o clássico espaguete, foi um pulo.

Fake news histórica

Durante muito tempo, acreditou-se que a massa teria sido levada para a Itália por Marco Polo (1254–1324). No entanto, ao longo da História, alguns dos relatos de viagem do lendário navegador veneziano foram colocados em xeque, o que gerou algumas dúvidas sobre a veracidade dessa narrativa. Muito antes das viagens de Polo, ainda no século IX, os árabes teriam sido os responsáveis por levar a massa para o Sul da Itália. Sabe-se também que a receita já era apreciada durante o Império Romano.

Um dia para chamar de seu

Segundo levantamento da Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados (ABIMAPI), o brasileiro consome cerca de 5,8 kg de massa per capita por ano. E, de acordo com dados mais recentes, de 2017, o Brasil é o quarto maior consumidor de massa do mundo, com 864,4 mil toneladas/ano. Adivinha quem é o primeiro? É a Itália, claro, com 1.515,7 mil toneladas/ano, seguida dos Estados Unidos e da Rússia.

mangia che te fa bene

Seja num jantar apressado do meio de semana, seja num clássico almoço de família, um prato de massa é sempre uma boa pedida

Pertencente a uma categoria de receitas de alma italiana, mas de caráter universal, as massas esbanjam versatilidade por conta de seus inúmeros formatos e por suas infinitas possibilidades de molho. Mas, seja qual for a sua receita favorita, se é servida na louça branca de um restaurante ou na travessa no centro da mesa do almoço de domingo, o fato é que as massas são sinônimo de comfort food. E nada melhor que esse clima de afeto, de reunião familiar e de celebração para estrear o projeto Tá na Mesa.

Para abordar os mais diversos aspectos que envolvem o universo das massas e dos molhos, nós convidamos o renomado chef **Sergio Arno**, que marcou época na cena gastronômica do País com o La Vecchia Cucina, restaurante que foi um dos pioneiros em oferecer cozinha italiana com uma roupagem moderna, e a atriz **Carolina Ferraz**, que é tão apaixonada pela cozinha italiana que, em seus dois livros, traz uma coletânea de receitas do país da bota.

Entre os dias 11 e 17 de março, período em que que a mesa Massas e Molhos esteve aberta, os dois compartilharam dicas, receitas e até a mesma cozinha! Quer saber tudo que rolou? Puxe uma cadeira e percorra as páginas deste e-book, que traz ainda uma deliciosa coletânea de receitas.

cozinhando com eles

Se a Carolina Ferraz e o Sergio Arno dão um show na cozinha separados, imagine juntos? O encontro foi recheado de bate-papo e dicas preciosas sobre o universo das massas e molhos



Para celebrar o lançamento do Tá na Mesa e a estreia da mesa Massas e Molhos, o chef Sergio Arno abriu as portas da cozinha da sua própria casa, na capital paulista, para preparar um almoço mais do que especial. Com a ajuda de ninguém menos que a atriz Carolina Ferraz, o chef preparou, durante transmissão ao vivo pelas redes sociais (veja mais no IGTV @tanamesa.tm), o fettuccine com vodca, camarão e ovas de peixe. E o prato fez a alegria da nossa equipe e das vencedoras do sorteio realizado pelas redes sociais - Bruna Alves Cardozo (@brunalouisex) e Juliana Aparecida da Silva Santos (@jully_silva38).



Grande encontro

Sergio Arno recebe Carolina Ferraz na cozinha de sua casa (à esquerda). Carolina com Bruna e Juliana, vencedoras do sorteio (no alto). Os produtos da importadora Vino Food, que foram utilizados pelo chef (acima).

Fotografia
— Nicole Gomes Ng



Fettuccine com vodca, camarão e ovas de peixe

Tempo: 30 minutos

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Sergio Arno

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes do molho de tomate com manjericão

2 colheres (sopa) (30 ml) de azeite de oliva extravirgem
2 dentes de alho (10 g), inteiros
1/2 xícara (4 g) de folhas de manjericão, lavado e seco
400 g de tomate pelado picado em conserva
1 colher (chá) (4 g) de açúcar, ou a gosto
sal a gosto

ingredientes da massa

400 g camarão médio
1 envelope (10 g) de hondashi
3 colheres (sopa) (45 g) de manteiga sem sal
4 folhas de manjericão (2 g)
50 ml de vodca
5 colheres (sopa) (75 ml) de creme de leite fresco
400 g de fettuccine
4 litros de água
4 colheres (sopa) de ovas de peixe
sal e pimenta-do-reino preta moída na hora a gosto

modo de preparo do molho de tomate com manjericão

1. Numa panela, coloque o azeite, junte os dentes de alho inteiros e as folhas de manjericão e deixe dourar.
2. Adicione o tomate pelado e deixe cozinhar por 20 a 25 minutos.
3. Tempere com sal e acerte a acidez com o açúcar.
4. Na hora de usar, descarte os dentes de alho e as folhas de manjericão.

modo de preparo da massa

5. Tempere o camarão com o hondashi e deixe marinar por 10 minutos.
6. Numa frigideira grande, derreta a manteiga, junte o manjericão e deixe fritar.
7. Adicione o camarão, salteie por 2 minutos e, então, flambe com a vodca. Para flambar, coloque a vodca numa concha de metal e, com cuidado, aproxime-a da chama do fogão. Quando o líquido aquecer e pegar fogo, despeje sobre o camarão, sacuda um pouco a frigideira e deixe o fogo se extinguir naturalmente.
8. Transfira o camarão para uma travessa e reserve.
9. Na mesma frigideira, aqueça 4 conchas do molho de tomate, adicione o creme de leite e misture bem.
10. Junte o camarão, acerte o sal e a pimenta e retire do fogo.
11. Numa panela grande, cozinhe a massa na água fervente com sal até ficar al dente e escorra.
12. Coloque o macarrão na frigideira e misture até incorporar tudo.
13. Distribua o macarrão nos pratos e finalize com as ovas de peixe.
14. Sirva em seguida.



Massa da nona

Tempo: 30 minutos

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Sergio Arno

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

4 colheres (sopa) (60 ml) de azeite de oliva, ou a gosto
4 dentes de alho (20 g), triturados
1 1/2 cebola-roxa (200 g), em meias-luas
1/2 pimenta-dedo-de-moça (2 g)
150 g de azeitona preta, sem caroço, em lascas
120 g alcaparra em conserva, lavadas
70 g fundo de alcachofra em conserva, picado
2 colheres (sopa) (6 g) de salsinha picada
2 colheres (sopa) (6 g) de cebolinha picada
100 g de pão italiano amanhecido, em cubinhos
1/4 de colher (sopa) (1 g) de orégano seco
400 g de casarecce ou outra massa curta
4 litros de água
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

1. Numa panela, aqueça metade do azeite e refogue o alho e a cebola.
2. Junte a pimenta-dedo-de-moça, a azeitona, a alcaparra e a alcachofra e refogue por alguns minutos.
3. Acerte o sal e a pimenta e salpique a salsinha e a cebolinha.
4. Tempere os cubinhos de pão com sal, pimenta, o orégano e o azeite restante e doure numa frigideira.
5. Numa panela grande, cozinhe a massa na água fervente com sal até ficar al dente e escorra.
6. Misture a massa ao molho, disponha nos pratos e espalhe os cubinhos de pão por cima.
7. Sirva em seguida.



Tagliatelle com tinta de lula, pesto de rúcula, tomatinho assado e ricota ao limão

Tempo: 1 hora e 30 minutos

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Sergio Arno

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

2 maços de minirrúcula (50 g)
100 g de queijo parmesão ralado
1 dente de alho (5 g)
1 xícara (240 ml) de azeite de oliva extravirgem
300 g tomate-cereja, cortado ao meio
1 colher (chá) (4 g) de açúcar, ou a gosto
1/4 de colher (chá) (1 g) de orégano seco
400 g tagliatelle com tinta de lula ou outra massa longa
4 litros de água
150 g de ricota fresca
2 2/3 colheres (sopa) (40 ml) de suco de laranja-pera
1/2 colher (sopa) (3 g) de raspas de casca de limão-siciliano
1/2 colher (sopa) (6 g) de raspas de casca de de laranja-pera
150 g de amêndoa torrada, sem pele
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

1. No processador ou liquidificador, bata a rúcula com o parmesão, o alho e 1/2 xícara de azeite até formar uma pasta. Tempere com sal e pimenta e reserve.
2. Coloque os tomatinhos numa assadeira, tempere com sal, pimenta, açúcar e orégano, regue com um pouco de azeite e leve ao forno preaquecido a 150°C por 45 a 50 minutos.
3. Numa panela grande, cozinhe a massa na água fervente com sal até ficar al dente e escorra.
4. Numa frigideira grande, em fogo médio, junte a massa, os tomatinhos assados com seu suco, a ricota e o suco de laranja e mexa delicadamente.
5. Retire do fogo, misture o pesto e as raspas de limão e de laranja e salpique as amêndoas.
6. Sirva em seguida.



Rigatoni com Linguiça e Porcini

Tempo: 3 horas

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Sergio Arno

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

50 g de cogumelo Porcini seco
2 colheres (sopa) (30 ml) de azeite de oliva extravirgem
200 g de linguiça toscana, sem pele, moída
1 cebola média (150 g), picada
2 dentes de alho (10 g), picado
1 cenoura média (160 g), em cubinhos
1 talo de salsão (20 g), em cubinhos
1 xícara (240 ml) de vinho branco seco
300 g de tomate pelado em conserva
800 ml de caldo de carne
1/4 de colher (chá) (1 g) de orégano seco
1 colher (chá) (1 g) de alecrim
400 g fusilli
4 litros de água
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

1. Numa tigela, coloque o cogumelo, cubra com água, deixe de molho por 20 minutos e escorra.
2. Coloque numa panela, cubra com água novamente e deixe ferver por 20 a 30 minutos. Se estiver usando o cogumelo chileno, deixe cozinhar por pelo menos 1 hora, ou até amolecer.
3. Numa panela, aqueça o azeite e refogue um pouco a linguiça.
4. Junte a cebola, o alho, a cenoura, o salsão e o cogumelo e refogue por 30 minutos.
5. Regue com o vinho e espere evaporar.
6. Adicione o tomate, o caldo de carne, o orégano e o alecrim e deixe cozinhar por 1 hora e 30 minutos.
7. Numa panela grande, cozinhe a massa na água fervente com sal e escorra.
8. Misture a massa ao molho e sirva em seguida.



Paccheri com Robalo, Limão e Avelã

Tempo: 1 hora e 20 minutos

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Sergio Arno

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

120 g de tomate-cereja
1 colher (chá) (4 g) de açúcar
1/4 de colher (chá) (1 g) de orégano seco
4 colheres (sopa) (60 ml) de azeite de oliva
450 g de robalo, em cubos
1 envelope de hondashi (10 g)
1 cebola pequena (120 g), picada
1 dente de alho (5 g), picado
1 pimenta-dedo-de-moça, sem sementes, picada
250 ml de caldo de peixe
2 colheres (sopa) (6 g) de salsinha picada
1/2 xícara (55 g) de avelã sem pele
400 g de paccheri ou outra massa curta
4 litros de água
1 colher (sopa) (6 g) de raspas de casca de 1 limão-siciliano
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

1. Coloque os tomatinhos numa assadeira, tempere com o açúcar, o orégano, sal e pimenta, regue com 2 colheres (sopa) de azeite e leve ao forno preaquecido a 150°C por 45 a 50 minutos.
2. Tempere o peixe com o hondashi e pimenta a gosto.
3. Numa frigideira grande, aqueça o azeite restante e refogue a cebola, o alho e a pimenta-dedo-de-moça.
4. Junte o peixe e refogue mais 2 ou 3 minutos.
5. Adicione o tomate assado, o caldo de peixe e a salsinha e cozinhe por 3 a 4 minutos.
6. Leve a avelã ao forno por uns 5 a 8 minutos para ficar bem crocante e, então, pique grosseiramente.
7. Numa panela grande, cozinhe a massa na água fervente com sal até ficar al dente, escorra e misture ao molho.
8. Distribua a massa nos pratos, salpique a avelã e as raspas de limão e sirva em seguida.



Orecchiette com Pesto, Vagem e Batata

Tempo: 30 minutos

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Sergio Arno

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes do molho pesto

2 xícaras (32 g) de folhas de manjericão verde
1 dente de alho (5 g)
2 colheres (20 g) de castanha-do-pará torrada, sem pele
1 colher (6 g) de queijo pecorino ralado
1 colher (3 g) de queijo parmesão
1/2 xícara (120 ml) de azeite de oliva extravirgem
sal a gosto

ingredientes da massa

2 batatas Monalisa (300 g), em cubos
4 litros de água
100 g de vagem holandesa, cortada ao meio
400 g de orecchiette
2 colheres (sopa) (30 g) de manteiga sem sal, ou a gosto
2 colheres (sopa) (12 g) de queijo pecorino ralado

modo de preparo do molho pesto

1. No liquidificador, bata o manjericão, o alho, a castanha, os queijos e o azeite até formar uma pasta grosseira.
2. Tempere com sal e pimenta e reserve.

modo de preparo da massa

3. Numa panela grande, leve ao fogo a água com a batata e sal para cozinhar.
4. Quando a batata estiver mais ou menos na metade do cozimento, junte a vagem e, logo depois, a massa e cozinhe até ficar al dente.
5. Escorra, reservando um pouco da água do cozimento.
6. Numa frigideira, junte a manteiga, a massa escorrida com os legumes e o queijo e salteie rapidamente. Vá juntando a água reservada até atingir o ponto desejado.
7. Retire do fogo e misture o pesto.
8. Sirva em seguida.



Linguine com Brócolis, Vôngole, Crocante de Pão e Pimenta-Dedo-de-Moça

Tempo: 1 hora e 20 minutos

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Sergio Arno

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

5 litros de água
1 maço de brócolis japoneses (300 g), em floretes pequenos
1 colher (chá) (4 g) de bicarbonato de sódio
100 g de pão italiano amanhecido
1/2 colher (chá) (1 g) de orégano seco, ou a gosto
2 colheres (sopa) (30 ml) azeite de oliva extravirgem
1 maço de salsinha (40 g)
1 maço de cebolinha (15 g)
3 dentes de alho (15 g)
1 pimenta-dedo-de-moça (5 g), sem sementes, inteira
1 kg vôngole fresco com concha, bem limpo
1 xícara (240 ml) de vinho branco seco
10 azeitonas pretas (80 g), sem caroço, em tirinhas
400 g de linguine de grano duro ou outra massa longa
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

1. Numa panela média, ferva 1 litro de água e cozinhe os brócolis com o bicarbonato de sódio por 2 minutos. Escorra, mergulhe os floretes imediatamente numa tigela com água fria e gelo, para interromper o cozimento, escorra de novo e reserve.
2. Corte o pão em cubinhos, tempere com sal, pimenta, orégano e metade do azeite, doure numa frigideira ou no forno e reserve.
3. Junte os galhos de salsinha e os talos de cebolinha num buquê e amarre com barbante.
4. Numa panela grande, leve ao fogo o azeite restante, o alho, a pimenta-dedo-de-moça, o buquê de salsinha e cebolinha e os vôngoles e mexa para misturar bem.
5. Regue com o vinho, tampe bem a panela, deixe ferver até as conchas se abrirem e retire do fogo.
6. Escorra os vôngoles, reservando o líquido. Retire e descarte as conchas de 3/4 dos vôngoles e mantenha o restante deles na conchas para decorar o prato. Passe o líquido do cozimento por uma peneira bem fina.
7. Em outra panela grande, ferva a água restante com sal, cozinhe a massa até que esteja al dente e escorra.
8. Numa frigideira, junte o líquido coado, os vôngoles com e sem concha, os brócolis escorridos e a azeitona e leve para ferver e reduzir um pouquinho.
9. Acerte o sal e a pimenta e misture a massa.
10. Distribua a massa nos pratos, espalhe os cubinhos de pão por cima e sirva em seguida.



Calamarata com Polpettine de Vitelo

Tempo: 1 hora e 50 minutos

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Sergio Arno

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes do molho de tomate com manjericão

4 colheres (sopa) (60 ml) de azeite de oliva extravirgem
4 dentes de alho (20 g), inteiros
1/2 xícara (8 g) de folhas de manjericão, lavado e seco
800 g de tomate pelado picado em conserva
1 colher (chá) (4 g) de açúcar, ou a gosto
sal a gosto

ingredientes das polpettine

2 fatias de pão de fôrma sem casca (50 g)
1/2 xícara (120 ml) de leite integral
100 g de patinho moído
200 g de carne de vitelo moída
50 g de mortadela moída
2 colheres (sopa) (6 g) de queijo parmesão ralado
1 a 2 ovos grandes (140 g)
1 xícara (135 g) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) (45 g) de manteiga sem sal
3 colheres (sopa) (45 ml) de azeite de oliva extravirgem
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

ingredientes da massa

400 g calamarata ou outra massa curta
4 litros de água
4 colheres (sopa) (12 g) queijo parmesão ralado, ou a gosto
sal a gosto

modo de preparo do molho de tomate com manjericão

1. Numa panela, coloque o azeite, junte os dentes de alho inteiros e as folhas de manjericão e deixe dourar.
2. Adicione o tomate pelado e deixe cozinhar por 20 a 25 minutos.
3. Tempere com sal e vá juntando o açúcar aos poucos até acertar a acidez. Se necessário, use um pouco mais de açúcar.
4. Na hora de usar, descarte os dentes de alho e as folhas de manjericão.

continua aqui



modo de preparo das polpettine

5. Numa tigelinha, embeba o pão no leite e reserve.
6. Numa tigela média, misture as carnes, a mortadela, o queijo, o pão embebido no leite e espremido, 1 ovo e sal e pimenta a gosto e misture até formar uma massa homogênea. Se a massa não der liga, bata ligeiramente o segundo ovo numa tigelinha e vá juntando aos poucos à massa até atingir o ponto ideal.
7. Forme bolinhas do tamanho de uma noz e empane na farinha de trigo.
8. Numa frigideira, aqueça a manteiga e o azeite, frite as bolinhas de carne até dourar bem e retire com uma escumadeira.
9. Numa panela, aqueça o molho, cozinhe as almôndegas por 30 minutos e acerte o tempero.
10. Numa panela grande, cozinhe a massa na água fervente com sal até ficar al dente e escorra.
11. Junte a massa ao molho com as polpettine e misture bem.
12. Disponha a massa nos pratos, polvilhe o queijo ralado e sirva em seguida.



Espaguete à Bolonhesa

Tempo: 3 horas

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Sergio Arno

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes do molho de tomate com manjericão

2 colheres (sopa) (30 ml) de azeite de oliva extravirgem
2 dentes de alho (10 g), inteiros
1/2 xícara (4 g) de folhas de manjericão, lavado e seco
400 g de tomate pelado picado em conserva
1 colher (chá) (4 g) de açúcar, ou a gosto
sal a gosto

ingredientes da massa e do molho bolonhesa

2 colheres (sopa) (30 ml) de azeite de oliva extravirgem
50 g de pancetta, em cubos pequenos
1 cebola média (150 g), picada
1 cenoura média (160 g), picada
1/2 talo de salsão (10 g), picado
200 g de peito bovino moído
160 g de lombo suíno moído
50 g de mortadela moída
1/2 xícara (120 ml) de vinho tinto seco
2 colheres (30 g) de extrato de tomate
1 litro de caldo de carne
1 xícara (240 ml) de leite integral (opcional)
400 g de espaguete
4 litros de água
4 colheres (12 g) de queijo parmesão ralado
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo do molho de tomate com manjericão

1. Numa panela, coloque o azeite, junte os dentes de alho inteiros e as folhas de manjericão e deixe dourar.
2. Adicione o tomate pelado e deixe cozinhar por 20 a 25 minutos.
3. Tempere com sal e vá juntando o açúcar aos poucos até acertar a acidez. Se necessário, use um pouco mais de açúcar.
4. Na hora de usar, descarte os dentes de alho e as folhas de manjericão.

modo de preparo da massa e do molho bolonhesa

5. Numa panela, aqueça o azeite e frite a pancetta até dourar.
6. Adicione a cebola, a cenoura e o salsão e refogue por uns 20 minutos, até murchar bem.
7. Junte as carnes e a mortadela, tempere com sal e pimenta e refogue até o líquido secar.
8. Regue com o vinho e espere evaporar um pouco do álcool.
9. Acrescente o extrato, o molho de tomate e o caldo de carne e deixe cozinhar por 1 hora e 30 minutos. Junte mais caldo se necessário.
10. Adicione o leite, se for usar, e deixe ferver mais 30 minutos.
11. Numa panela grande, cozinhe a massa na água fervente com sal até ficar al dente e escorra.
12. Junte a massa ao molho e misture bem.
13. Disponha a massa nos pratos, polvilhe o parmesão e sirva em seguida.



Tagliatelle com Salmão Fresco e Defumado ao Perfume de Limão-Siciliano

Tempo: 30 minutos

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Sergio Arno

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

2 2/3 colheres (sopa) (40 g) de manteiga sem sal
1 dente de alho (5 g), triturado
1 colher (sopa) (3 g) de endro (dill), bem picado
70 g salmão fresco, em cubos
150 g salmão defumado, em tirinhas
1/2 xícara (120 ml) de vinho branco seco
1 1/2 xícara (360 ml) de creme de leite fresco
1 colher (sopa) (15 g) de cream cheese (opcional)
400 g de tagliatelle
4 litros de água
1 colher (sopa) (6 g) de raspas de casca de limão-siciliano
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

1. Numa frigideira, aqueça a manteiga com alho e o endro.
2. Junte o salmão fresco e refogue por 2 minutos.
3. Adicione o salmão defumado, refogue por mais 1 minuto e regue com o vinho.
4. Espere o vinho evaporar parcialmente e, então, acrescente o creme de leite, acerte o sal e a pimenta e deixe ferver e reduzir um pouquinho. Se desejar dar um pouquinho de acidez, junte o cream cheese ao molho nesse momento.
5. Enquanto isso, cozinhe a massa na água fervente com sal até que esteja al dente.
6. Escorra a massa e misture-a imediatamente ao molho.
7. Retire do fogo, salpique as raspas de limão e sirva em seguida.



Tagliatelle all'Amatriciana

Tempo: 1 hora e 20 minutos

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Sergio Arno

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

300 g de tomate-cereja maduro
1/2 colher (sopa) (6 g) de açúcar
1/2 colher (chá) (1 g) de orégano seco
4 colheres (sopa) (60 ml) de azeite de oliva extravirgem
200 g guanciale ou pancetta, em tirinhas
1\2 cebola média (75 g), picadinha
1,8 de colher (chá) (1 g) de pimenta calabresa
400 g bucatini ou tagliatelle
4 litros de água
4 colheres (sopa) (12 g) de queijo pecorino romano ou a gosto
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

1. Coloque os tomatinhos numa assadeira, tempere com o açúcar, o orégano, sal e pimenta, regue com 2 colheres (sopa) de azeite e leve ao forno preaquecido a 150°C por 45 a 50 minutos.
2. Numa frigideira, frite o guanciale ou a pancetta em 2 colheres (sopa) de azeite até dourar, retire com uma escumadeira e reserve.
3. Na mesma frigideira, refogue a cebola.
4. Junte o tomatinho assado e a pimenta calabresa e refogue por alguns minutos, até liberar um pouquinho de líquido.
5. Numa panela grande, cozinhe a massa na água fervente com sal até ficar al dente.
6. Escorra a massa, junte-a imediatamente ao molho e misture.
7. Polvilhe o pecorino e misture até o queijo desaparecer.
8. Sirva em seguida.

as 8 mais

Selecionamos as principais dúvidas do público sobre massas e molhos:

01. Como você faz para a massa não grudar?

Se a massa for elaborada com farinha boa, de grano duro, o risco de grudar é bem menor. Mas o modo correto de cozinhar massa é: depois de colocá-la em água fervente e salgada, misturar com o garfo. Se deixar a massa parada, ela gruda mesmo.

02. Posso guardar a massa já cozida?

Sim. Depois de tirar a massa da água fervente, mergulhe em um recipiente com água e gelo para interromper o cozimento. Depois, escorra e besunte a massa com azeite para não grudar. Guarde num recipiente hermético ou num saco plástico, retire o ar e leve à geladeira.

03. Como faço para o molho de tomate não azedar?

Na geladeira, o molho dura entre 6 e 7 dias – no máximo. Passou disso, azeda mesmo. Mas se quiser conservar por mais tempo, coloque o molho em potes com tampa e leve ao congelador. Assim, ele pode durar até 1 ano.

04. Carolina, qual é a massa que você mais gosta de preparar para sua família?

Ultimamente, eu ando na fase do espaguete à bolonhesa. É a massa preferida da minha filha, Valentina, e ela faz um excelente molho à bolonhesa. Mas eu adoro também uma massa à primavera, com legumes, brócolis, aspargos e cenoura.

05. Qual a dica para o molho branco não talhar?

Use sempre creme de leite fresco que não vai talhar.

06. Pode usar parmesão em massas com frutos do mar?

Tudo pode, mas nem tudo que é permitido convém. Neste caso, o queijo parmesão vai se sobrepor muito ao sabor dos frutos do mar.

07. Quais são as dicas para combinar pratos com cervejas, dependendo do tipo de molho?

As cervejas mais escuras, amargas e com maior teor alcoólico, têm melhor harmonização com massas de molho mais forte e marcante. Por exemplo: molho à bolonhesa ou ragu. Já as cervejas mais leves, como as de trigo, são ideais para massas leves, servidas com molho à base de tomate ou de peixes.

08. Sergio, quais são as dicas para fazer molho pesto?

Em vez do liquidificador, prefira utilizar o pilão – a lâmina pode aquecer as folhas. Além do manjericão, acrescente pinoli ou castanha-do-pará, alho, queijos parmesão e pecorino ralado, além de azeite – é claro! Amasse até ficar um creme bem verde e homogêneo, mas não muito líquido. Mas é importante servi-lo à temperatura ambiente, para que não oxide.

receitas de massas e molhos do Tá na Mesa

essas são só algumas receitas que você pode encontrar no site.



Mac and Cheese

Tempo: 1 hora e 30 minutos

Rendimento: 10 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Paula Rizkallah

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes da massa e do molho

500 g de coquillette (massa seca em forma de caracol)
3 litros de água
4 colheres (sopa) (60 g) de manteiga sem sal
1/4 de xícara (34 g) de farinha de trigo
4 xícaras (960 ml) de leite integral
1 dente de alho (5 g), ralado
1 colher (chá) (2 g) de páprica defumada ou picante
4 xícaras (360 g) de queijo cheddar ralado
4 xícaras (340 g) de queijo Gruyère ralado
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

ingredientes para cobertura

1 xícara (60 g) de farinha panko
4 colheres (sopa) (60 g) de manteiga sem sal, derretida
1/4 de xícara (9 g) de queijo parmesão ralado
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo da massa e do molho

1. Numa panela, cozinhe o macarrão na água com sal até estar quase al dente e escorra. É importante interromper o cozimento antes que a massa esteja no ponto, pois ela continuará cozinhando no forno.
2. Enquanto isso, em outra panela, aqueça a manteiga em fogo médio, junte a farinha e cozinhe, mexendo sempre, por uns 4 minutos, ou até formar uma espuma.
3. Sem parar de mexer, acrescente o leite, o alho e a páprica, tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar até encorpar.
4. Adicione os queijos e misture até derreter completamente.
5. Acerte o sal e a pimenta, retire do fogo e misture o macarrão.
6. Despeje o macarrão num refratário, polvilhe a cobertura por cima e leve ao forno preaquecido a 180°C por 25 a 30 minutos, até dourar.

modo de preparo da cobertura

7. Misture todos os ingredientes e reserve.



Bavette com Dois Funghi

Tempo: 1 hora e 15 minutos

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Sergio Arno

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

2 xícaras (50 g) de cogumelo Porcini seco
3,66 litros de água
2 colheres (sopa) (30 g) de manteiga sem sal
1 cebola média (120 g), ralada
3 dentes de alho (15 g), espremidos
1 xícara (240 ml) de vinho branco seco
1 colher (sopa) (15 ml) de óleo de milho
2 xícaras (160 g) de cogumelo shiitake fresco fatiado
2/3 de xícara (160 ml) de caldo de carne
1 colher (sopa) (3 g) de salsinha picada
1 colher (sopa) (3 g) de cebolinha picada
400 g de bavette de grano duro (massa seca)
2 colheres (sopa) (6 g) de queijo parmesão ralado
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

1. Numa panelinha, coloque o cogumelo Porcini e 660 ml de água morna e deixe de molho por 30 minutos.
2. Então leve a panela ao fogo baixo por 10 minutos, depois escorra, reservando a água do cozimento, pique o cogumelo e passe a água numa peneira fina.
3. Numa frigideira, aqueça metade da manteiga, junte metade da cebola, 1/3 do alho e o cogumelo picado e refogue por 5 minutos.
4. Regue com o vinho branco e espere secar.
5. Acrescente a água reservada do cogumelo e cozinhe por mais 10 minutos.
6. Tempere com sal e pimenta-do-reino, retire do fogo e reserve.
7. Em outra frigideira, aqueça a manteiga restante com o óleo de milho, junte o resto da cebola e do alho e refogue o cogumelo shiitake por 5 minutos.
8. Tempere com sal e pimenta, adicione o caldo de carne e deixe ferver até estar reduzido a 1/3 do volume inicial.
9. Então, misture o cogumelo Porcini, a salsinha e a cebolinha e retire do fogo.
10. Numa panela grande, cozinhe a massa na água restante fervente com sal até ficar al dente.
11. Escorra a massa, junte ao molho e misture bem.
12. Polvilhe o queijo ralado e sirva em seguida.



Espaguete ao Ragu de Pernil

Tempo: 1 hora e 40 minutos

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Valéria Araújo

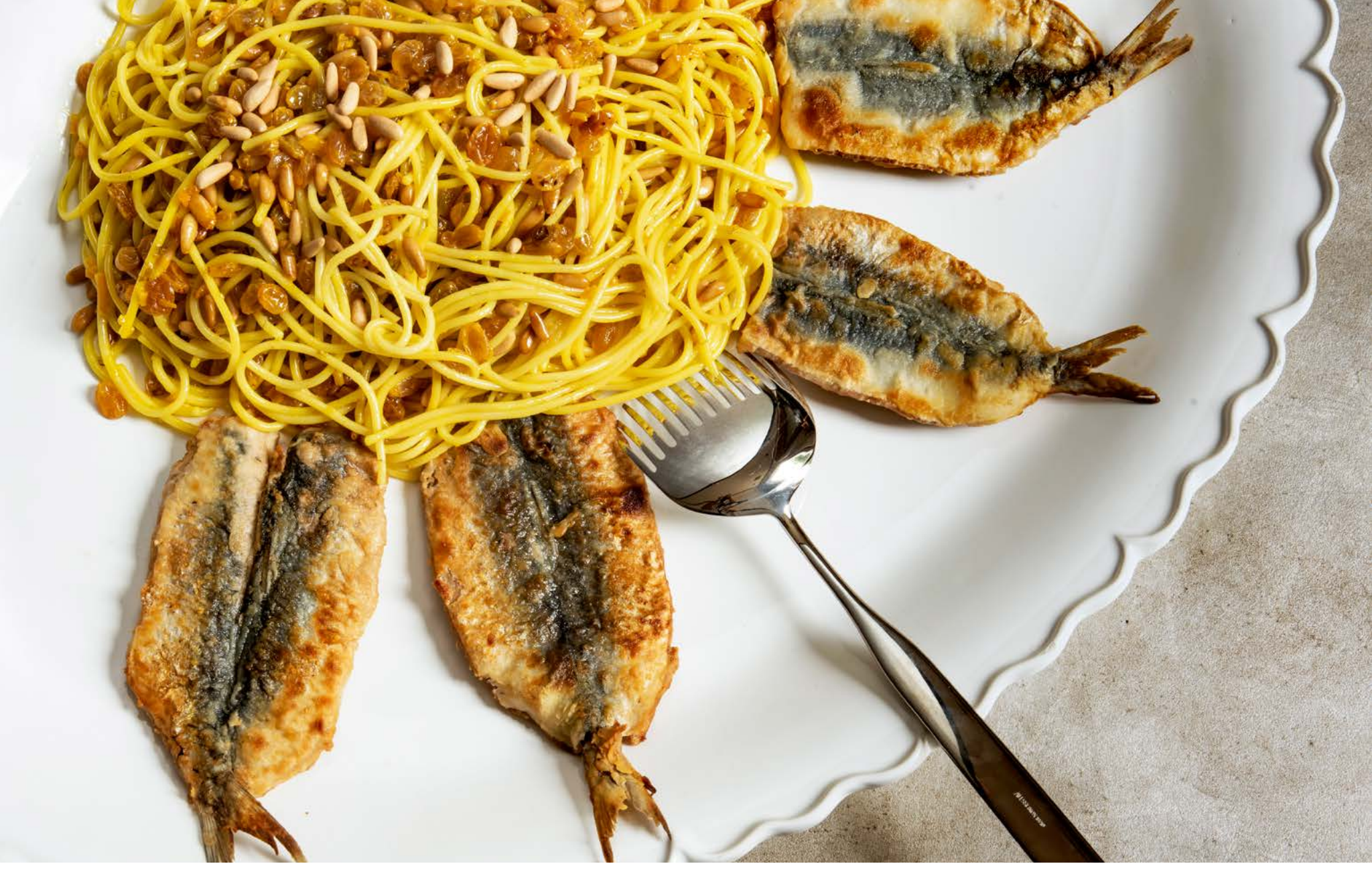
Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

1/2 xícara (120 ml) de azeite de oliva
2 cebolas grandes (400 g), raladas
3 dentes de alho (15 g), espremidos
600 g de pernil de porco, em cubos
2 talos de salsão (28 g), picados
2 cenouras médias (230 g), picadas
1/2 xícara (17 g) de salsinha picada
1/2 xícara (17 g) de cebolinha picada
1 colher (sopa) (3 g) de alecrim fresco
1 folha de louro (1 g)
1 1/2 xícara (360 ml) de vinho tinto seco
800 g de tomate pelado em conserva, picado
2 xícaras (480 ml) de caldo de carne
500 g de espaguete de grano duro
4 litros de água
1/4 de xícara (15 g) de lascas de parmesão, para decorar
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

1. Numa panela grande, aqueça o azeite e frite a cebola e o alho.
2. Junte o pernil temperado com sal e pimenta e refogue até dourar.
3. Acrescente o salsão, a cenoura, a salsinha, a cebolinha e o alecrim e deixe refogar por 15 minutos, em fogo alto, mexendo ocasionalmente.
4. Adicione o louro, o vinho, o tomate pelado e o caldo de carne e deixe cozinhar, em fogo brando, por 1 hora, ou até que o molho esteja bem espesso.
5. Acerte o sal e a pimenta, retire do fogo e reserve.
6. Em outra panela grande, cozinhe a massa na água fervente com sal até ficar al dente e escorra.
7. Misture o macarrão ao molho e sirva polvilhado com o queijo.



Espaguete com Sardinha, Erva-Doce e Pinoli

Tempo: 1 hora e 20 minutos

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Sergio Arno

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

1 xícara (150 g) de uva-passa clara
3,24 litros de água
2 xícaras (480 ml) de azeite de oliva
1\2 bulbo de erva-doce com as folhas (70 g), picado
1 xícara (140 g) de pinoli levemente tostados
1 envelope (1 g) de açafrão em pó
1\2 xícara (120 ml) de vinho branco seco
500 g de sardinha fresca, limpa
1\2 xícara (67 g) de farinha de trigo
400 g espaguete de grano duro
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

1. Numa tigelinha, junte as passas e 1 xícara de água morna e deixe de molho por 15 minutos. Escorra e reserve.
2. Numa frigideira, aqueça metade do azeite, junte a erva-doce e refogue por 5 minutos.
3. Adicione as passas escorridas, os pinoli e o açafrão dissolvido no vinho branco e deixe cozinhar por mais 5 minutos.
4. Tempere as sardinhas com sal e pimenta e empane-as na farinha de trigo.
5. Em outra frigideira, aqueça o azeite restante, frite as sardinhas até dourar e retire com uma escumadeira.
6. Numa panela grande, ferva a água restante com sal, cozinhe o espaguete até que esteja al dente e escorra.
7. Misture o macarrão ao molho e acerte o sal e a pimenta.
8. Sirva o macarrão acompanhado das sardinhas.



Espaguete com Vôngole, Marisco e Açafrão de Erva-Doce

Tempo: 2 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Sergio Arno

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

1 kg de vôngole com concha
1 kg de marisco com concha
12,5 litros de água
1/2 xícara (120 ml) de azeite de oliva
3/4 de xícara (180 ml) de vinho branco seco
1\2 cebola (95 g), picada
2 dentes de alho (10 g), triturados
1\2 pimenta-dedo-de-moça (2 g), picada
1 bulbo de erva-doce (300 g), com as folhas
2 envelopes de açafrão em pó (1 g)
400 g de espaguete de grano duro
1/2 xícara (22 g) de endro (dill) picado
1\2 xícara (25 g) de cebolinha-francesa picada
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

1. Num recipiente grande, deixe os vôngoles e os mariscos de molho em 5 litros de água por aproximadamente 1 hora e escorra.
2. Transfira os frutos do mar para uma panela, junte 3 litros de água fria e 2 colheres (sopa) de azeite e leve ao fogo até as conchas se abrirem. Depois escorra e descarte as conchas que não se abriram.
3. Coloque os frutos do mar novamente na panela, regue com o vinho, deixe esfriar e escorra novamente, reservando o caldo. Coe o caldo numa peneira fina e reserve. Remova os vôngoles e mariscos de suas conchas e junte-os ao caldo coado.
4. Em outra panela, aqueça o restante do azeite e refogue a cebola, o alho, a pimenta, a erva-doce e 1/2 xícara de água, tempere com sal e deixe refogar por 4 minutos.
5. Junte o açafrão diluído em 2 colheres (sopa) de água e os frutos do mar com o caldo, misture bem, deixe cozinhar por mais 5 minutos e acerte o sal e a pimenta.
6. Numa panela grande, ferva a água restante com sal, cozinhe o espaguete até ficar al dente e escorra.
7. Misture o macarrão ao molho, transfira para uma travessa, finalize com o endro e a cebolinha e sirva em seguida.



Fusilli ao Molho Arrabbiata com Lulas Grelhadas e Azeitonas Pretas

Tempo: 1 hora

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Valéria Araújo

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

500 g de fusilli sem glúten
4 litros de água
2 xícaras (390 g) de lula em anéis
1/2 cebola média (80 g), picada
3 dentes de alho (15 g), picados
1/2 xícara (120 ml) de azeite de oliva
10 tomates Débora bem maduros (1,16 kg), sem sementes, picados
1 colher (chá) (1 g) de pimenta calabresa
1 colher (chá) (2 g) de páprica picante
1 xícara (200 g) de azeitona preta, sem caroço, picada
6 folhas de manjericão fresco (2 g), para decorar
sal a gosto

modo de preparo

1. Numa panela, cozinhe o fusilli em 3 litros de água com sal até ficar al dente e escorra.
2. Enquanto isso, em outra panela, cozinhe a lula em 1 litro de água com sal por 25 minutos, ou até ficar macia, e escorra.
3. Em outra panela, doure a cebola e o alho em metade do azeite em fogo médio.
4. Adicione o tomate e a pimenta calabresa e deixe cozinhar por alguns minutos e reduzir um pouco.
5. Regue com 2 colheres (sopa) de azeite, acerte o sal e retire do fogo.
6. Numa frigideira, aqueça o restante do azeite, junte a lula e a páprica e deixe dourar um pouco.
7. Misture o macarrão ao molho arrabbiata, acrescente a lula, a azeitona e as folhas de manjericão, acerte o sal e sirva imediatamente.



Fusilli com Ovo e Abobrinha

Tempo: 1 hora

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Carolina Ferraz

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

500 g de fusilli de grano duro
3,5 litros de água
3 ovos grandes (210 g)
4 colheres (sopa) (60 ml) de azeite de oliva extravirgem, ou a gosto
1 cebola média (170 g), picadinha
3 dentes de alho médios (9 g), em tiras finas
2 abobrinhas italianas grandes (280 g), passadas no ralador grosso
1 tablete (10 g) de caldo de carne, esfarelado
1/2 xícara (120 ml) de vinho branco seco
1/4 de xícara (60 ml) de creme de leite fresco
3 colheres (sopa) (9 g) de queijo parmesão ralado, ou a gosto
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

1. Numa panela grande, cozinhe a massa em 3 litros de água fervente com sal até ficar al dente e escorra.
2. Em outra panela, cozinhe os ovos na água restante por uns 15 minutos. Escorra, resfrie, descasque e passe no ralador grosso.
3. Numa frigideira, aqueça 3 colheres (sopa) de azeite e refogue a cebola e o alho, mexendo sempre para que não escureçam.
4. Acrescente a abobrinha ralada e refogue por mais alguns minutos.
5. Quando a abobrinha começar a mudar de cor (ela deve ficar de um verde bem vivo), junte o caldo de carne bem esfarelado, regue com o vinho e abafe por 1 minuto apenas.
6. Então, retire a tampa e, com uma colher de pau, vá mexendo para que os sabores se misturem e o álcool evapore.
7. Por último, incorpore o creme de leite.
8. Junte o macarrão ao molho, acrescente os ovos ralados, o azeite restante e o parmesão, misture bem e acerte o sal e a pimenta. Misturar bastante é o segredo dessa massa, para dar liga. O macarrão deve ficar macio, delicado e bastante úmido, mas não molhado.
9. Sirva com um bom vinho branco seco.



Fusilli sem Glúten Tricolor com Molho de Avocado

Tempo: 30 minutos

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Paula Rizkallah

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

2 avocados (560 g), picados
4 colheres (sopa) (60 ml) de suco de limão-siciliano
1 colher (sopa) (6 g) de raspas de casca de limão-siciliano
1/4 de xícara (25 g) de amêndoa torrada em lâminas
1 dente de alho (5 g), picado
2 colheres (sopa) (6 g) de folhas de manjericão
5 colheres (sopa) (75 ml) de azeite de oliva
350 g de fusilli tricolor sem glúten
3 litros de água
25 g de queijo parmesão ralado grosso
sal a gosto

modo de preparo

1. No processador, junte o avocado, o suco e as raspas de limão, a amêndoa, o alho, metade do manjericão e o azeite, bata até ficar homogêneo e reserve na geladeira.
2. Numa panela, cozinhe o fusilli na água fervente com sal até ficar al dente e escorra.
3. Misture o molho ao macarrão e sirva em seguida, polvilhado com o parmesão e decorado com o manjericão restante.



Linguine al Ragù di Coniglio

Tempo: 13 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Carolina Ferraz

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

1 kg de coelho, limpo e desossado, em cubos pequenos
1 xícara (68 g) de salsinha, picada
1/2 xícara (45 g) tomilho fresco, picado
2 colheres (sopa) (6 g) de folhas de erva-doce picadas (opcional)
910 ml de vinho branco seco
1 xícara (200 g) de manteiga sem sal
2 cebolas-roxas médias (340 g), cortadas grosseiramente
2 dentes de alho (6 g), triturados
125 g de cenoura baby, em rodelas
135 ml de suco de limão Taiti
2 envelopes (15 g) de caldo de carne em pó
1 xícara (150 g) de pinoli torrados
3 colheres (sopa) (9 g) de raspas de casca limão Taiti
500 g de linguine de grano duro ou outra massa longa
4 litros de água
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

1. Na véspera, tempere o coelho com 2/3 da salsinha, o tomilho e a erva-doce, regue com 750 ml de vinho e deixe marinando na geladeira até o dia seguinte.
2. No outro dia, derreta a manteiga numa caçarola bem grande, junte a cebola, o alho e uma pitada de pimenta e refogue até ficar macio.
3. Adicione os pedaços de coelho escorridos e refogue até estar bem douradinho. Isso pode levar de 20 a 25 minutos.
4. Misture a cenoura, o suco de limão, o caldo de carne e o vinho restante e abafe por 2 a 3 minutos. Prove, junte mais manteiga ou sal se achar necessário e acrescente os pinoli.
5. Adicione o restante da salsinha, polvilhe metade das raspas de limão, mexa bem, retire do fogo e mantenha a panela tampada.
6. Numa panela grande, cozinhe o macarrão na água fervente com sal até ficar al dente e escorra.
7. Aos poucos, misture o macarrão ao ragu de coelho, mexendo bem, transfira para uma travessa funda, polvilhe as raspas de limão restantes e sirva em seguida.



Maccheroni ao Ragu de Vitela e Mussarela

Tempo: 1 hora e 50 minutos

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: facinho

Receita
— Sergio Arno

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

1 xícara (240 ml) de azeite de oliva
1\2 cebola média (90 g), picada
2 talos de salsão (55 g), picados
2 cenouras médias (300 g), picadas
2 dentes de alho (10 g), picados
1\2 xícara (16 g)) de manjericão verde picado
1\4 de xícara (17 g) de salsinha picada
1\4 de xícara (17 g) de cebolinha picada
500 g de carne de vitelo moída
1 folha de louro (1 g)
1 xícara (240 ml) de vinho tinto seco
500 g de tomate italiano, sem pele e sem sementes, picados
1 xícara (240 ml) de caldo de carne
500 g de maccheroncini
4 litros de água
1\2 xícara (17 g) de queijo pecorino ralado
4 bolas de mussarela de búfala (500 g), em fatias bem finas
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

1. Numa panela, aqueça o azeite e refogue a cebola, o salsão, a cenoura, o alho, o manjericão, a salsinha e a cebolinha até começar a dourar.
2. Então, junte a carne e refogue por 15 minutos.
3. Acrescente a folha de louro, regue com o vinho e deixe ferver até evaporar.
4. Adicione o tomate e o caldo carne e deixe cozinhar, em fogo brando, por 1 hora.
5. Ajuste o sal e a pimenta-do-reino.
6. Numa panela grande, cozinhe a massa na água fervente com sal até que esteja al dente e escorra.
7. Misture a massa ao molho, transfira para um refratário, polvilhe o pecorino ralado, cubra com as fatias de mussarela e leve ao forno preaquecido a 200°C por 15 minutos.
8. Sirva em seguida.



Orecchiette com Camarão, Baunilha, Açafrão e Ovas de Salmão

Tempo: 50 minutos

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: facinho

Receita
— Carla Pernambuco

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes do molho

1 fava de baunilha (3 g)
500 ml de creme de leite fresco
1/2 xícara (120 ml) de vinho branco seco
3 colheres (sopa) (12 g) de talos de capim-limão, picados
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga de sal
1 colher (sopa) (9 g) de farinha de trigo
1 envelope (1 g) de açafrão em pó
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

ingredientes do orecchiette

300 g de orecchiette grano duro
3 litros de água
20 camarões médios, limpo, com casca apenas na cauda
2 colheres (sopa) (30 ml) de azeite de oliva
50 g de ovas de salmão
4 talos de cebolinha-francesa (8 g)
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo do molho

1. Abra a fava de baunilha ao meio, raspe as sementinhas com uma faca e coloque a fava e as sementes numa panela.
2. Junte o creme de leite, o vinho e o capim-limão e leve ao fogo médio para ferver lentamente por aproximadamente 20 minutos, ou até liberar os aromas.
3. Retire do fogo, tampe, deixe descansar por 10 minutos e coe.
4. Em outra panela, aqueça a manteiga, adicione a farinha e misture para formar um roux.
5. Sem parar de mexer, junte o creme de leite coado e o açafrão e deixe cozinhar até engrossar e reduzir um pouco.
6. Tempere com sal e pimenta, retire do fogo e reserve.

modo de preparo do orecchiette

7. Numa panela grande, cozinhe a massa na água fervente com sal até ficar al dente e escorra.
8. Enquanto isso, tempere o camarão com sal e pimenta e grelhe no azeite. Reserve.
9. Misture o macarrão com um pouco do molho, distribua nos pratos de servir, regue com mais molho, decore com os camarões, as ovas de salmão e a cebolinha-francesa e sirva em seguida.



Penne Integral à Primavera

Tempo: 1 hora e 10 minutos

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: facinho

Receita
— Valéria Araújo

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

200 g de penne integral
3,53 litros de água
1 xícara (80 g) de brócolis japoneses
1 cenoura pequena (120 g), picada
1/2 xícara (75 g) de ervilha fresca
1 pimentão amarelo (150 g)
1 colher (sopa) (15 ml) de azeite de oliva
1 dente de alho (5 g), picado
1 abobrinha italiana média (130 g), picada
1 colher (sopa) (2 g) de folhas de manjericão, para decorar
1 tomate italiano (210 g), picado
2 xícaras (380 g) de búfala em bolinhas, cortadas ao meio
sal a gosto pimenta-do-reino branca moída(s) a gosto

modo de preparo

1. Numa panela média, cozinhe o macarrão em 2 litros de água fervente com sal até ficar al dente e escorra.
2. Em outra panela, ferva 500 ml de água, junte os brócolis e cozinhe por 3 minutos. Escorra e mergulhe imediatamente numa tigela com água fria e gelo. Escorra novamente e reserve.
3. Ferva mais 500 ml de água e cozinhe a cenoura por 5 minutos. Escorra, resfrie em água fria e gelo, escorra novamente e reserve.
4. Ferva mais 500 ml de água, junte a ervilha e cozinhe por 3 minutos. Escorra, resfrie em água fria com gelo, escorra novamente e reserve.
5. Espete o pimentão com um garfo e toste-o de todos os lados diretamente no queimador do fogão por 5 minutos. Remova a pele, as sementes e os filamentos e corte em tiras.
6. Numa frigideira, aqueça o azeite de oliva, junte o alho e frite levemente.
7. Adicione a cenoura, refogue por 2 a 3 minutos e, então, junte os 30 ml de água restantes.
8. Vá acrescentando, um a um, a abobrinha, a ervilha, os brócolis e o manjericão e deixando refogar por mais 2 a 3 minutos após cada acréscimo.
9. Tempere com sal, adicione o tomate e refogue mais um pouco.
10. Junte o macarrão e a mussarela, misture bem e sirva imediatamente, com mais manjericão se desejar.



Ravioli de Bacalhau ao Perfume de Pesto e Creme de Grão-de-Bico

Tempo: 13 horas e 50 minutos

Rendimento: 12 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Roberto Ravioli

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes da massa

4 xícaras (540 g) de farinha de trigo
6 ovos grandes (420 g)
1 envelope (1 g) de açafrão em pó
3 litros de água
sal a gosto

ingredientes do recheio

500 ml de água
200 g de bacalhau dessalgado congelado
3 dentes de alho (15 g), em fatias
1 cebola média (150 g), finamente picada
1/2 xícara (120 ml) de azeite de oliva
1 talo de alho-poró (120 g), em rodelas finas
1 galho de alecrim (2 g)
400 g de tomate pelado em conserva
1/3 de xícara (50 g) de azeitona preta portuguesa picada
1/2 xícara (34 g) de salsinha picada
1 xícara (200 g) de ricota fresca
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

ingredientes do pesto

1 xícara (16 g) de folhas de manjericão
150 g de queijo parmesão
2 dentes de alho (10 g)
1/2 xícara (50 g) de nozes torradas
1/2 xícara (120 ml) de azeite de oliva
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

ingredientes do molho de grão-de-bico

500 g de grão-de-bico
1/3 de xícara (50 g) de bacon picado
2 colheres (sopa) (30 ml) de azeite de oliva
1/2 cebola média (75 g), picada
1 litro de caldo de legumes
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal
1 xícara (240 ml) de creme de leite fresco
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

continua aqui

modo de preparo da massa

1. Coloque a farinha na bancada de trabalho, faça uma cova no centro, coloque ali os ovos e o açafrão, misture e depois sove até obter uma massa lisa e elástica.
2. Envolva em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.
3. Com um rolo ou cilindro, abra a massa em folhas finas, corte as folhas em quadrados de 8 cm, coloque 1 porção do recheio no centro de metade dos quadrados, cubra com a outra metade deles e feche bem as bordas.
4. Numa panela grande, cozinhe os ravioli na água fervente com sal até ficar al dente e escorra.
5. Disponha os ravioli nos pratos de servir e regue com o pesto e o molho de grão-de-bico.
6. Sirva em seguida.

modo de preparo do recheio

7. Numa panela média ferva a água junte o bacalhau e cozinhe por 5 minutos. Escorra, resfrie e separe em lascas grandes.
8. Em outra panela, refogue o alho e a cebola no azeite até murchar, junte o alho-poró e refogue um pouco mais.
9. Adicione o bacalhau e o alecrim e deixe tomar gosto por alguns minutos.
10. Acrescente o tomate pelado e deixe ferver, em fogo baixo, por 20 minutos.
11. Acerte o sal e a pimenta, junte a azeitona e a salsinha e deixe esfriar.
12. Descarte o galho de alecrim e misture a ricota para formar uma pasta consistente.

modo de preparo do pesto

13. Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata. Se necessário, junte um pouco mais de azeite.

modo de preparo do molho grão-de-bico

14. Coloque o grão-de-bico numa tigela, cubra com água e deixe de molho até o dia seguinte.
15. No outro dia, esfregue os grãos entre os dedos para soltar a pele, escorra e reserve.
16. Numa panela, frite o bacon, junte o azeite e a cebola e refogue um pouco mais.
17. Adicione o grão-de-bico e o caldo de legumes, tempere com sal e pimenta e cozinhe por 30 minutos, ou até que esteja macio.
18. Retire do fogo, deixe esfriar e passe no processador até formar um purê liso. Se necessário, junte um pouco mais de caldo.
19. Passe tudo numa peneira bem fina e reserve.
20. Na hora de servir, aqueça uma frigideira, junte a manteiga, o purê de grão-de-bico e o creme de leite, deixe aquecer e acerte o tempero.

utensílios

Filme plástico



Ravioli de Banana-da-Terra e Queijo da Canastra

Tempo: 2 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Valéria Araújo

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes da massa

200 g de farinha de trigo especial
100 g de sêmola de trigo de grano duro
3 ovos grandes (210 g)
1 gema (17 g)
5 litros de água
1 1/4 xícara (300 ml) de manteiga de garrafa
1/2 xícara de (50 g) de castanha-do-pará grosseiramente picada
1 xícara (15 g) de folhas de miniagrião
sal a gosto

ingredientes do recheio

6 bananas-da-terra (1,29 kg)
200 ml de creme de leite fresco
1 colher (chá) (4 g) de açúcar
1/4 de colher (chá) (1 g) de noz-moscada ralada
300 g de queijo da Canastra ralado
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo da massa

1. Misture a farinha e a semolina, coloque na bancada de trabalho, abra uma cova no centro, coloque ali os ovos e a gema e misture. Depois sove por uns 10 minutos, até obter uma massa lisa e elástica.
2. Envolva em filme plástico e deixe descansar na geladeira por 30 minutos.
3. Usando um rolo ou cilindro, abra a massa até obter folhas finas e corte círculos de 9 cm de diâmetro.
4. Distribua porções do recheio sobre os círculos de massa, dobre ao meio, formando meias-luas e feche bem.
5. Numa panela grande, cozinhe os ravioli em água fervente com sal até que estejam al dente e escorra.
6. Numa frigideira, aqueça a manteiga de garrafa e salteie os ravioli.
7. Divida os ravioli nos pratos de servir, polvilhe a castanha e decore com as folhinhas de agrião.
8. Sirva em seguida.

modo de preparo do recheio

9. Coloque as bananas, com casca, numa assadeira e leve ao forno preaquecido a 160°C por 40 minutos. Retire do forno e deixe esfriar um pouco.
10. No liquidificador, coloque a polpa de banana assada, o creme de leite, o açúcar, a noz-moscada e sal e pimenta a gosto e bata até formar um purê.
11. Leve à geladeira para resfriar e, então, misture o queijo ralado e volte à geladeira até o momento de usar.

utensílios

Filme plástico
Cortador de 9 cm de diâmetro



Ravioli de Ricota e Nozes com Molho de Espinafre

Tempo: 2 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Filomena Chiarella

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes da massa

202 g de farinha de trigo, aproximadamente
2 ovos grandes (140 g)
3 litros de água
sal a gosto

ingredientes do recheio

2 xícaras (400 g) de ricota
1 ovo grande (70 g)
3 colheres (sopa) (9 g) de queijo parmesão ralado
1/2 xícara (49 g) de nozes picada
1/8 de colher (chá) (1 g) de noz-moscada ralada
sal a gosto

ingredientes do molho de espinafre

1 xícara (150 g) de espinafre congelado, espremido
1 dente de alho (5 g)
1/3 de xícara (80 ml) de azeite de oliva
3 colheres (sopa) de (39 g) de castanha de caju torrada
2 colheres (sopa) (6 g) de queijo parmesão ralado
sal a gosto

modo de preparo da massa

1. Coloque a farinha numa superfície de trabalho, faça uma cova no centro, coloque ali os ovos, misture e depois sove até obter uma massa lisa e elástica.
2. Embrulhe em filme plástico e deixe descansar na geladeira por 30 minutos.
3. Com um rolo ou um cilindro, abra a massa até obter folhas finas e corte círculos de 5 cm de diâmetro.
4. Distribua porções do recheio sobre metade dos círculos, cubra com a outra metade deles e feche bem.
5. Numa panela grande, cozinhe a massa na água fervente com sal até ficar al dente e escorra.
6. Sirva em seguida, com o molho de espinafre.

modo de preparo do recheio

7. Numa tigela, amasse a ricota com o ovo e, depois, misture o queijo parmesão, as nozes e a noz-moscada.
8. Acerte o sal e, se a ricota for muito ácida, corrija a acidez com pitadas de açúcar.

modo de preparo do molho de espinafre

9. Triture os ingredientes no processador ou liquidificador até formar uma pasta e reserve.

utensílios

Filme plástico
Cortador canelado de 5 cm de diâmetro



Rigatoni Frito com Recheio de Mussarela e Presunto

Tempo: 1 hora e 10 minutos

Rendimento: 12 unidades

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Valéria Araújo

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

250 g de rigatoni de grano duro
2 litros de água
200 g de mussarela, em cubinhos
100 g de presunto cozido, em cubinhos
3 ovos grandes (210 g)
2 xícaras (260 g) de farinha de rosca caseira
900 m de óleo de girassol
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

1. Numa panela, cozinhe o macarrão na água até que esteja al dente, escorra e deixe esfriar.
2. Numa tigela, misture a mussarela e o presunto e recheie os rigatoni.
3. Num prato fundo, bata ligeiramente os ovos. Em outro prato, coloque a farinha de rosca e tempere com sal e pimenta.
4. Passe os rigatoni recheados, primeiro, no ovo batido e, depois, na farinha de rosca, deixando recobrir completamente.
5. Aqueça o óleo numa panela, frite os rigatoni até dourar bem, escorra e deixe secar sobre papel absorvente.
6. Sirva quente ou frio.



Risoni com Brócolis e Pupunha

Tempo: 50 minutos

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: facinho

Receita
— Paula Rizkallah

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

1/2 xícara (100 g) de manteiga sem sal
2 dentes de alho (10 g), picados
1 pimenta dedo-de-moça (5 g), sem sementes, picada
2 1/2 xícaras (250 g) de palmito pupunha fresco desfiado
500 g de risoni
2 litros de caldo de legumes
280 g de brócolis, picados
4 folhas de sálvia (2 g)
1 galho de alecrim fresco (2 g)
1 galho de tomilho fresco (2 g)
1 2/3 xícara (150 g) de queijo Gruyère ralado
60 g de tomate seco, fatiado
150 g de queijo parmesão ralado
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

1. Numa frigideira antiaderente, aqueça metade da manteiga e doure o alho e a pimenta-dedo-de-moça.
2. Acrescente o palmito e refogue por mais 3 minutos.
3. Adicione o risoni e, aos poucos, vá juntando o caldo de legumes, à medida que for sendo absorvido, e mexendo constantemente, por uns 15 minutos, ou até que a massa esteja quase al dente.
4. Nesse momento, acrescente os brócolis, as ervas picadas, o Gruyère e o tomate seco, misture e cozinhe por mais 3 minutos.
5. Retire do fogo, incorpore a manteiga restante e o parmesão, mexendo vigorosamente, e acerte o sal e a pimenta.
6. Sirva em seguida.



Salada de Massa à Siciliana

Tempo: 30 minutos

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: facinho

Receita
— Valéria Araújo

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

350 g de penne de grano duro
3 litros de água
340 g de atum em conserva de óleo, escorrido
1 cenoura média (110 g), ralada
1 xícara (160 g) de milho verde em conserva, escorrido
50 g de tomate seco, picado grosseiramente
1/3 de xícara (50 g) de azeitona preta, sem caroço, picada grosseiramente
3 colheres (sopa) (30 g) de alcaparra em conserva, escorrida
250 g de tomate sweet grape, cortado ao meio
2 colheres (sopa) (6 g) de salsinha picada
1 colher (sopa) (3 g) de manjericão picado
2 colheres (sopa) (30 ml) de azeite de oliva
1 colher (sopa) (6 g) de raspas de casca de limão-siciliano
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

1. Numa panela grande, cozinhe o macarrão na água fervente com sal até ficar al dente, escorra e deixe esfriar.
2. Numa tigela, coloque o macarrão e todos os demais ingredientes e misture bem.
3. Sirva em seguida.



Spaghetti al Limone

Tempo: 1 hora

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: facinho

Receita
— Carolina Ferraz

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

500 g de espaguete de grano duro
4 litros de água
1 xícara (200 g) de manteiga sem sal
135 ml de suco de limão Taiti
2 envelopes (15 g) de caldo de carne em pó
2/3 de xícara (100 g) de amêndoa, torrada, sem pele, triturada no pilão (opcional)
2 colheres (sopa) (6 g) de raspas de casca de limão Taiti
2 colheres (sopa) (20 g) de amêndoa torrada sem pele, grosseiramente moída, para decorar
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

1. Numa panela grande, cozinhe o espaguete na água fervente com sal até que esteja al dente e escorra.
2. Numa frigideira funda, derreta a manteiga, junte o suco de limão e o caldo de carne, mexa até dissolver completamente e tempere com sal e pimenta.
3. Misture aos poucos o macarrão à manteiga temperada, mexendo bem para envolver a massa completamente no molho. Junte mais manteiga se achar necessário.
4. Adicione metade das raspas de limão e a primeira parte da amêndoa e misture bem. Arrume o macarrão numa travessa, polvilhe as raspas de limão e a amêndoa restantes e sirva em seguida.



Spaghetti Alfredo com Salmão Defumado

Tempo: 45 minutos

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: facinho

Receita
— Carolina Ferraz

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

500 g de espaguete de grano duro
4 litros de água
1 lata (300 g) de creme de leite
1/2 xícara (100 g) de manteiga sem sal
4 xícaras (140 g) de queijo parmesão ralado
150 g de salmão defumado, em tiras finas
3 colheres (sopa) (12 g) de cebolinha-francesa picadinha, ou a gosto
1/8 de colher (chá) (1 g) de noz-moscada ralada
50 g de ovas de salmão
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

1. Numa panela grande, cozinhe o macarrão na água fervente com sal até ficar al dente.
2. Numa panela de fundo grosso, em fogo médio, aqueça o creme de leite e a manteiga por 2 a 3 minutos, mexendo sempre, até formar um creme homogêneo. Acrescente o parmesão, mexa e retire do fogo.
3. Escorra o macarrão, reservando um pouco da água do cozimento.
4. Coloque a massa de volta na panela, junte 2 a 3 colheres (sopa) da água reservada, o molho, o salmão e metade da cebolinha e tempere com a noz-moscada, sal e pimenta-do-reino.
5. Distribua em pratos individuais, polvilhe a cebolinha restante e guarneça com 1 colher (chá) de ova de salmão.



Spaghetti com Molho de Calabresa

Tempo: 4 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: facinho

Receita
— Carolina Ferraz

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes do caldo de carne

5 litros de água
500 g de ossobuco ou um bom pedaço de músculo
2 sobrecoxas de frango (500 g), com pele
1 talo de salsão (34 g), cortado grosseiramente
1 cebola grande (240 g), cortada grosseiramente
1/2 bulbo de erva-doce (100 g), cortado grosseiramente
1 galho de salsinha (1 g)
1 talo de cebolinha (1 g)
1 galho de manjericão (1 g)
1 folha de louro (1 g)
1/2 colher (chá) (1 g) de pimenta-do-reino preta em grão
sal a gosto

ingredientes do spaghetti

3 colheres (sopa) (45 ml) de azeite de oliva extravirgem
1 cebola grande (240 g), processada e escorrida
3 dentes de alho médios (9 g), amassados ou picados
1 kg de linguiça calabresa (picante, se preferir), moída
400 g de tomate pelado, escorrido e picado
500 g de espaguete de grano duro
4 litros de água
1 xícara (35 g) de queijo parmesão ralado
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo do caldo de carne

1. Junte todos os ingredientes num caldeirão e leve para ferver. Então, abaixe o fogo, mexa bem e deixe cozinhar lentamente por cerca de 3 horas, retirando com uma escumadeira a gordura que se acumular na superfície.
2. Coe o caldo numa tigela e espere esfriar.
3. O caldo pode ser usado imediatamente ou armazenado por até 1 semana na geladeira ou por até 2 meses no freezer.

modo de preparo do spaghetti

4. Numa panela funda, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho por alguns minutos, até que estejam macios e corados.
5. Acrescente a linguiça moída e deixe refogar entre 15 e 20 minutos, em fogo médio.
6. A linguiça deve ficar bem corada e grande parte da gordura irá derreter.
7. Junte, então, o tomate e mexa bem para que os sabores se misturem.
8. Vá adicionando aos poucos 1 xícara do caldo de carne e, mexendo de vez em quando, deixe cozinhar por uns 30 minutos, até o molho estar reduzido.
9. Quase no final do cozimento, acerte o sal e a pimenta.
10. Cozinhe a massa na água fervente com sal até ficar al dente e escorra.
11. Misture aos poucos a massa ao molho, mexendo para que tudo se incorpore bem.
12. Distribua em pratos individuais e sirva com o queijo ralado à parte.



Tagliatelle ao Gorgonzola, Pimenta Verde e Pimenta-de-Caiena

Tempo: 45 minutos

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: facinho

Receita
— Sergio Arno

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

2 colheres (sopa) (30 g) de manteiga sem sal
1 colher (sopa) (1 g) de sálvia seca
200 g de queijo Gorgonzola
1 colher (sopa) (12 g) de pimenta-do-reino verde em grãos em conserva
1 xícara (240 ml) de creme de leite fresco
3 colheres (sopa) (45 ml) de conhaque
400 g de tagliatelle de grano duro
3 litros de água
1/4 de colher (chá) (1 g) de pimenta-de-caiena em pó
sal a gosto

modo de preparo

1. Numa frigideira, derreta a manteiga e refogue a sálvia por aproximadamente 2 minutos.
2. Junte o Gorgonzola, os grãos de pimenta verde, o creme de leite fresco e o conhaque, acerte o sal e cozinhe, em fogo baixo, por uns 5 minutos, ou até o queijo estar derretido e o molho, homogêneo.
3. Numa panela grande, cozinhe a massa na água fervente com sal até que esteja al dente e escorra.
4. Misture o macarrão ao molho, transfira para uma travessa, polvilhe a pimenta-de-caiena por cima e sirva em seguida.



Tagliatelle con Noci e Aglio

Tempo: 30 minutos

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: facinho

Receita
— Silvia Percussi

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

2 1/2 xícara (250 g) de nozes torradas
2 dentes de alho (6 g)
2 fatias de pão de fôrma sem casca (40 g)
1/2 xícara (120 ml) de leite integral
200 g de tagliatelle de grano duro
2,12 litros de água
1 1/2 colher (sopa) (22 g) de manteiga sem sal
1/2 xícara (18 g) de queijo parmesão ralado
sal a gosto

modo de preparo

1. No processador, triture as nozes e o alho.
2. Mergulhe as fatias de pão no leite e, sem espremer, coloque no processador e bata até formar um molho homogêneo.
3. Tempere com sal e reserve.
4. Numa panela grande, cozinhe a massa em 2 litros de água fervente com sal até ficar al dente e escorra.
5. Numa frigideira, despeje o molho, junte 1/2 xícara de água e a manteiga e aqueça bem.
6. Adicione o macarrão e misture bem.
7. Polvilhe o parmesão e sirva em seguida.





Talharim com Molho de Catupiry

Tempo: 1 hora e 30 minutos

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Valéria Araújo

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes da massa

2,5 xícaras (338 g) de farinha de trigo
1 xícara (160 g) de sêmola de grano duro
4 ovos caipiras (280 g)
6 gemas (102 g)
3 litros de água
sal a gosto

ingredientes do molho de Catupiry

1/2 cebola média (75 g), picada
1 1/2 colher (sopa) (23 g) de manteiga sem sal
1/2 colher (sopa) (5 g) de farinha de trigo
500 ml de leite integral
420 g de queijo Catupiry
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo da massa

1. Peneire a farinha sobre a bancada, abra uma cova no centro, coloque ali os ovos e as gemas e misture até obter uma massa homogênea.
2. Embrulhe a massa em filme plástico e deixe descansar por 30 minutos na geladeira.
3. Usando um rolo ou o cilindro, abra a massa em folhas finas e corte no formato de talharim.
4. Cozinhe a massa na água fervente com sal até ficar al dente e escorra.

modo de preparo do molho de Catupiry

5. Numa panela, refogue a cebola na manteiga até murchar.
6. Junte a farinha e mexa até formar uma pasta.
7. Adicione o leite e o Catupiry e mexa até dissolver o queijo.
8. Tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar, mexendo sempre, até engrossar.
9. Misture a massa cozida ao molho e sirva em seguida.

utensílios

Filme plástico



Torta de Rigatoni

Tempo: 2 horas

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Valéria Araújo

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

3 colheres (sopa) (45 ml) de azeite de oliva
1 cebola pequena (120 g), em cubos
2 dentes de alho (10 g), picados
500 g de patinho moído
800 g de tomate pelado em conserva, picado
2 colheres (sopa) (4 g) de folhas de manjericão
500 g de rigatoni (tamanho médio)
4 litros de água
150 de mussarela ralada
1 colher (sopa) (15 ml) de óleo de canola, para untar
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

1. Numa panela, aqueça o azeite e doure a cebola e o alho.
2. Junte a carne e refogue até dourar.
3. Acrescente o tomate pelado e o manjericão, tempere com sal e pimenta, cozinhe por aproximadamente 15 minutos e retire do fogo.
4. Numa panela grande, cozinhe o rigatoni na água fervente com sal até ficar al dente e escorra.
5. Na assadeira untada com óleo, arrume o rigatoni na vertical, de modo que os furinhos fiquem voltados para cima.
6. Despeje o molho sobre a massa, cubra com a mussarela e leve ao forno preaquecido a 200°C por 20 minutos para gratinar.

utensílios

Fôrma de aro removível de 24 cm de diâmetro

1



2



3



4



al dente

À primeira vista, o ato de cozinhar macarrão pode parecer simples. Mas para obter aquela massa perfeita (ou "al dente", como dizem os italianos), vale seguir alguns passos:

A massa

E tudo começa pela escolha da massa: prefira as massas elaboradas com farinha de grano duro. Assim como o arroz italiano, ideal para o preparo de risotos (outra receita clássica do país da bota), da massa de grano duro dificilmente se perde o ponto.

Muita água

Seja para o preparo de massas frescas ou secas, a dica é a mesma: cozinhe-as em uma panela grande com bastante água e um pouco de sal. A recomendação é de, no mínimo, 1 litro de água para cada 100 g de massa.

Nada de óleo

O receio da massa grudar na panela faz você despejar litros e litros de óleo ou azeite? Isso não é necessário nem para a massa fresca, nem para a de grano duro. Para deixar a massa soltinha, basta mexer algumas vezes durante a cocção. Além disso, o óleo cria uma película em torno da massa que dificulta a absorção do molho.

Deve-se lavar a massa?

Seja com o objetivo de interromper o cozimento ou de retirar o excesso de amido, muita gente tem o hábito de escorrer e passar a massa em água fria. Mas isso não é necessário no caso das massas de grano duro. Afinal, o amido da massa dá aquela forcinha na hora de incorporar a massa ao molho.

Água do cozimento

Na hora de escorrer a massa, não deixe a água do cozimento escorrer toda pelo ralo! Reserve um pouco para o preparo do molho: o amido que se desprende do macarrão ajuda a deixá-lo ainda mais encorpado #ficaadica.

e o molho?

Sugo

O tomate brasileiro é muito ácido. Quanto mais maduro o tomate, menor a acidez. O molho não deve ser ácido e precisa de açúcar para quebrar a acidez.

Pesto

O pesto original é feito com pinoli, mas é possível substituir por oleaginosas como a castanha-do-pará. Só tenha cuidado na hora de escolher as castanhas. Nozes deixam o molho rançoso. Depois, acrescente o manjericão (prefira o de folhas pequenas, verdes e brilhantes).

Béchamel

À base de leite, farinha de trigo, manteiga e noz-moscada, o clássico molho branco francês pode ser aromatizado com outros ingredientes, como o bouquet garni, cenoura, etc.

Bolonhesa

Esse molho tipicamente italiano tem como base carne moída ou picada, que pode ser tanto bovina quanto suína (ou as duas, como é o caso da receita do chef Sergio Arno - veja na página 16), além de tomate, vinho tinto, cenoura e salsão. É cozido por muitas e muitas horas.



Molho de tomate e manjericão

Tempo: 1 hora

Rendimento: 1,26 kg

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Sergio Arno

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

1 xícara (240 ml) de azeite de oliva
1 cebola média (150 g), em meias-luas finas
1 xícara (60 g) de folhas de manjericão verde
3 kg de tomate Débora bem maduro, sem pele e sem sementes, picado grosseiramente
2 colheres (sopa) (22 g) de açúcar
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

1. Numa panela, coloque o azeite e refogue a cebola até dourar.
2. Junte o manjericão e cozinhe por 2 minutos.
3. Acrescente o tomate e o açúcar e cozinhe por mais 2 minutos.
4. Tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar por mais 15 minutos, cuidando para que o tomate não se desmanche totalmente.

dica

No Brasil existem 2 tipos de manjericão. O verdadeiro tem folhas pequenas, verdes e brilhantes. O outro, também chamado de alfavaca, tem folhas ásperas e de um verde sem brilho.
Na falta do manjericão autêntico, pode-se usar a alfavaca, embora com um resultado inferior.



Molho de Tomate com Vodca e Ervas

Tempo: 1 hora e 30 minutos

Rendimento: 1 litro

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Paula Rizkallah

Fotografia
— Carolina Milano

ingredientes

1,2 kg de tomate Débora maduro, sem pele e sem sementes
1 colher (sopa) (15 ml) de azeite de oliva
1 cebola média (160 g), picada
2 dentes de alho (5 g), picados
5 colheres (sopa) (70 g) de extrato de tomate
1 xícara (240 ml) de vodca de boa qualidade
1 colher (chá) (1 g) de orégano seco
1 colher (chá) (3 g) de pimenta-do-reino branca moída na hora
1 colher (chá) (4 g) de sal
1 colher (chá) (1 g) de tomilho seco
1 colher (chá) (1 g) de salsinha seca
1/2 colher (chá) (1 g) de alecrim seco moído
2 colheres (sopa) (22 g) de açúcar
1 xícara (240 ml) de creme de leite fresco

modo de preparo

1. Bata o tomate no liquidificador, coe e reserve.
2. Numa panela, aqueça o azeite em fogo médio, junte a cebola e, depois de 2 minutos, adicione o alho e refogue, mexendo sempre, por uns 5 minutos, até que a cebola esteja macia e transparente.
3. Acrescente o extrato de tomate e misture.
4. Depois junte a vodca e deixe ferver em fogo alto por 1 minuto.
5. Em seguida, despeje o tomate batido e tempere com o orégano, a pimenta, o sal, o tomilho, a salsinha, o alecrim e o açúcar.
6. Reduza a chama, tampe a panela e deixe o molho cozinhar durante 45 minutos, mexendo de vez em quando. Se o molho começar a ficar muito grosso, junte um pouco de água, mas se lembre de que ainda falta colocar o creme de leite, por isso não deixe o molho ficar muito ralo.
7. Junte o creme de leite e mantenha o molho no fogo por mais 5 a 10 minutos, somente para aquecê-lo.



Molho de Tomate

Tempo: 1 hora e 40 minutos

Rendimento: 700 ml

Dificuldade: facinho

Receita
— Sergio Arno

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

3 kg de tomate Débora, cortados em 4
1 cebola média (150 g), picada grosseiramente
1 cenoura média (175 g), picada grosseiramente
4 talos de salsão (60 g), picados grosseiramente
2 colheres (sopa) (22 g) de açúcar
sal a gosto

modo de preparo

1. Coloque o tomate, a cebola, a cenoura e o salsão numa panela grande e leve ao fogo alto até ferver. Então, reduza a chama e deixe cozinhar por 1 hora.
2. Tempere com sal, acerte a acidez com o açúcar, retire do fogo e bata tudo no liquidificador até formar um molho homogêneo.
3. Passe numa peneira fina e volte ao fogo para cozinhar por mais 20 a 30 minutos, até o molho adquirir uma consistência densa.

dica

Prefira os tomates mais maduros, que são menos ácidos. Se mesmo assim o molho ficar ácido, junte mais um pouquinho de açúcar, até acertar o ponto de acidez.



Molho Béchamel (Molho Branco)

Tempo: 45 minutos

Rendimento: 700 ml

Dificuldade: facinho

Receita
— Sergio Arno

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

3 xícaras (720 ml) de leite integral
1 cebola pequena (130 g), picada
1\2 cenoura média (90 g), picada
1 bouquet garni (salsinha, louro e tomilho) (15 g)
6 grãos de pimenta-do-reino preta (1 g)
4 colheres (sopa) (60 g) de manteiga sem sal
7 colheres (63 g) de farinha de trigo
1/2 colher (chá) (1 g) de noz-moscada ralada
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

1. Numa panela, junte o leite, a cebola, a cenoura, o bouquet garni e os grãos de pimenta-do-reino e leve para ferver por 15 minutos. Depois, coe e reserve.
2. Em outra panela, aqueça a manteiga, adicione a farinha e mexa por 5 a 6 minutos, até desmanchar os grumos de farinha.
3. Sem parar de mexer, despeje o leite lentamente na panela e cozinhe por 15 minutos.
4. Tempere com sal, pimenta e a noz-moscada e retire do fogo.

dica

O molho béchamel é geralmente feito apenas com leite, farinha e manteiga, mas cozinhar o leite com outros ingredientes aromáticos dará mais sabor ao prato.



Molho Pesto

Tempo: 30 minutos

Rendimento: 680 ml

Dificuldade: facinho

Receita
— Sergio Arno

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

280 g de folhas de manjericão
3 dentes de alho (15 g)
1 1/2 xícara (360 ml) de azeite de oliva
6 a 8 castanhas-do-pará (45 g), sem pele
2 xícaras (70 g) de queijo parmesão ralado
1 1/2 xícara (52 g) de queijo pecorino ralado

modo de preparo

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador. Se o molho ficar muito denso, junte mais azeite.

dica

O pesto original leva pinoli em vez de castanhas, mas esse é um ingrediente muito caro e difícil de ser encontrado no Brasil. A castanha-do-pará é um substituto perfeito. Já as nozes podem deixar o molho com gosto rançoso ou amargo.



Pesto de Alcachofra com Tomatinhos Assados

Tempo: 30 minutos

Rendimento: 450 g

Dificuldade: facinho

Receita
— Paula Rizkallah

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

8 tomates-cereja (120 g)
4 colheres (sopa) (60 ml) de azeite de oliva
2 dentes de alho (10 g), sem casca
1/2 xícara (34 g) de salsinha picada
8 fundos de alcachofra em conserva (375 g)
3 1/3 colheres (sopa) (50 ml) de água
1/4 de xícara (40 g) de amêndoa torrada e picada
1 xícara (35 g) de queijo parmesão ralado
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

1. Coloque os tomatinhos numa assadeira, regue com 1 colher (sopa) de azeite, polvilhe sal e pimenta a gosto e leve ao forno preaquecido a 200°C por 10 minutos. Retire e reserve.
2. Numa frigideira, em fogo alto, aqueça 2 colheres (sopa) de azeite, junte o alho, metade da salsinha e os fundos de alcachofra e refogue por alguns minutos, deixando dourar ligeiramente de todos os lados.
3. Tempere com sal, regue com a água, tampe a frigideira, reduza para um fogo brando e deixe cozinhar por 10 minutos. Retire do fogo.
4. No processador, junte os tomatinhos assados, os fundos de alcachofra, a amêndoa, o parmesão e o azeite e a salsinha restantes e bata até homogeneizar.
5. Sirva com a massa de sua preferência.

6 mandamentos do molho de tomate

01

O mais maduro possível

Muito mais do que o tipo de tomate, na hora de selecionar a versão ideal para a receita é preciso levar em conta o ponto de maturação. Ou seja, o tomate precisa estar muito maduro, "quase podre" – como diz o chef Sergio Arno.

02

Na latinha

O tomate pelado, vendido em lata nos supermercados, tem um sabor mais concentrado e é uma mão na roda na hora de preparar um molho prático em casa. Também pode ser utilizado no preparo do molho de tomate caseiro #ficaadica.

03

Tenha paciência

Uma das técnicas essenciais para o preparo de um bom molho de tomate é a cocção. Deixe-o apurando em fogo baixo, mexendo de vez em quando para não grudar na panela.

04

Alho, cebola e azeite

Um refogado à base de alho, cebola e azeite é elemento essencial de um bom molho de tomate. Vale incrementar com manjericão, pimenta calabresa e o que mais a sua criatividade permitir. A atriz Carolina Ferraz, por exemplo, gosta de cozinhar seu molho de tomate com linguiça, vinho branco e pimenta-malagueta.

05

Acidez na medida

Como o tomate encontrado no Brasil é muito ácido, o ideal é corrigir isso com uma pitada de açúcar. Outro método é acrescentar cenoura picadinha ao molho. Dessa forma, a acidez fica na medida certa.

06

E, por fim, sal

Não ceda ao impulso de salgar o seu molho de tomate logo no início do cozimento. Como os sabores vão se concentrando aos poucos, o ideal é deixar o sal para o final mesmo.

deu match!

Em primeiro lugar, molhos mais fluidos, como o clássico ao sugo, vão bem com massas mais longas. Já molhos como o alla Norma, à base de berinjela e tomate, vão bem com massas curtas. É claro que o seu gosto pessoal conta muito para fazer essa combinação, mas, para inspirá-lo nessa missão, nós sugerimos algumas combinações que não têm erro. Confira:

Espaguete

Entre as massas, o espaguete é, sem dúvida, a mais versátil. Vai muito bem com uma infinidade de molhos: desde os mais leves, como o de vôngole, até os mais densos, como o clássico à bolonhesa. Também é a massa utilizada no tradicional carbonara, à base de gemas, pecorino romano e pancetta.

Fettuccine

A massa longa, de formato largo e achatado, vai bem com molhos mais densos, como o ragu, e cremosos, à base de queijos. E a receita mais icônica é o fettuccine Alfredo, à base de manteiga e parmesão, criada em restaurante homônimo localizado em Roma, na Itália.

Linguine

Assim como o fettuccine, essa massa longa tem o formato achatado, mas é mais estreita. Combina com molhos leves, à base de azeite, como o pesto e alho e óleo.

Penne

A massa curta e de formato cilíndrico se adapta aos mais diversos tipos de molho, que vão dos mais leves, à base de azeite, legumes e frutos do mar, aos mais pesados. Uma variação da massa é o penne rigate, que possui ranhuras na superfície, o que facilita a absorção do molho.

Capellini

Versão mais fina do espaguete, o capellini vai muito bem com molhos mais leves, como o clássico alho e óleo. Essa massa longa também casa perfeitamente com pesto de manjericão.

Farfalle

Conhecido popularmente como gravatinha, o farfalle vai muito bem com molhos à base de azeite, como o clássico pesto, e também com molhos mais cremosos. Compõe bem saladas de macarrão.

Rigatoni

Com o formato cilíndrico e mais largo, o rigatoni é uma massa tipicamente romana que vai bem com molhos mais densos, como o ragu, por exemplo. Por conta de sua cavidade mais larga, a massa também pode ser recheada e levada ao forno para gratinar.

Cappelletti centenário

Convidamos a usuária do Tá na Mesa Toshiko Fujinami Omine para compartilhar com a gente a sua receita centenária de cappelletti (veja o vídeo completo no IGTV @ tanamesa.tm).
Essa receita é, simplesmente, imperdível!



— Toshiko Fujinami Omine



Cappelletti in Brodo

Tempo: 2 dias

Rendimento: 1000 unidades

Dificuldade: dificinho

Fotografia
— Romulo Fialdini

— Paula Rizkallah

Receita
—Toshiko Omine

—Paula Rizkallah

ingredientes do recheio

4 colheres (sopa) (60 ml) de óleo de canola
200 g de bacon, em cubos pequenos
1 cebola pequena (120 g), picada
4 dentes de alho (20), picados
500 g de alcatra bovina, em cubos pequenos
3 bistecas suínas (500 g), sem osso, em cubos grandes
500 g de peito de frango, em cubos grandes
2 folhas de louro (2 g)
1 galho de alecrim (2 g)
3 litros de água, aproximadamente
1/8 de colher (chá) (1 g) de noz-moscada ralada
1 xícara (35 g) de queijo parmesão ralado
2 fatias (40 g) de pão de fôrma sem casca
1/4 de xícara (60 ml) de leite semidesnatado
1/4 de xícara (60 ml) de óleo de canola, para untar
sal a gosto

ingredientes do brodo

2 colheres (sopa) (30 ml) de óleo canola
1 cebola média (170 g), grosseiramente picada
3 dentes de alho (15 g)
1 frango inteiro (1,5 kg), com pele, cortado nas juntas
1 cenoura grande (180 g), em pedaços
3 talos de salsão (50 g), em pedaços
4 litros de água
sal a gosto

ingredientes da massa

6 ovos extras
550 g farinha de trigo
300 g de farinha de trigo, para polvilhar

modo de preparo – dia 1

recheio

1. Aqueça o óleo numa panela grande, junte o bacon e deixe dourar um pouco.
2. Adicione a cebola e, quando murchar, acrescente o alho e frite por 30 segundos.
3. Junte a alcatra e deixe dourar. Depois, a bisteca e o frango e deixe dourar mais um pouco, até secar o líquido.
4. Cubra com água, junte o louro e o alecrim, tampe a panela e deixe cozinhar, em fogo médio, até que as carnes estejam macias (principalmente a alcatra). Vá juntando mais água sempre que necessário.
5. Quando a alcatra estiver bem macia, separe as carnes, descarte o louro e o alecrim, reserve o caldo separadamente e use-o para outro fim.
6. Coloque as carnes no processador, junte a noz-moscada, o parmesão e o pão umedecido no leite e triture até virar uma massa homogênea e macia. Ao final, acerte o sal.
7. Transfira a carne para uma tigela, unte as mãos com óleo, forme bolinhas de 1 cm de diâmetro para rechear os cappelletti e reserve-as numa assadeira (não é preciso untar a assadeira). Se decidir fazer bolinhas maiores, os cappelletti também serão maiores. Essa quantidade de massa deve render cerca de 1000 bolinhas de 1 cm. Esse trabalho tomará várias horas, por isso é melhor fazê-lo na véspera, a menos que você tenha ajudantes. Se fizer em 2 dias, congele as bolinhas até o momento de usar. Caso resolva fazer tudo num só dia, mantenha as bolinhas cobertas com um pano úmido para que elas não se ressequem e escureçam.

brodo

8. Numa panela grande, aqueça o óleo, junte a cebola e deixe murchar.
9. Adicione o alho e espere 30 segundos. Então, junte o frango e frite rapidamente.
10. Acrescente a cenoura e o salsão e mexa por 1 minuto.
11. Junte a água, tampe a panela e deixe ferver, em fogo baixo, por 1 hora e 30 minutos.
12. Retire do fogo, separe a carne e os legumes para utilizar em outra preparação e coe o caldo. Aqui usaremos apenas o caldo.

modo de preparo – dia 2

massa

13. No processador, misture os ovos e a farinha de trigo e faça uma bola grande de massa. Se preferir, você pode fazer isso à mão.
14. Divida a massa (que agora deve pesar aproximadamente 800 g) em 4 porções de 200 g, faça uma bola com cada uma delas e cubra com um pano úmido.
15. Fixe a máquina de fazer macarrão numa mesa. Se a máquina tiver motor, será possível trabalhar sozinho, mas se for uma máquina manual, é recomendável trabalhar em dupla.
16. Regule a máquina no 1º estágio (algumas máquinas têm números e outras, letras; coloque no estágio mais aberto). Passe a primeira bola de massa uma vez, polvilhe farinha, dobre em 3 (ver foto) e torne a passar. Repita essa operação de 7 a 10 vezes, até a massa ficar lisa e elástica. Nas primeiras vezes, é comum a massa rachar. Eu costumo polvilhar um pouquinho de farinha a cada 2 ou 3 passadas.
17. Coloque no 2º estágio e passe uma vez. Polvilhe um pouco de farinha e, se grudar muita farinha na massa, remova o excesso com um pincel (ver foto).
18. Coloque no 3º estágio e passe apenas uma vez. Repita o processo até atingir o 7º estágio, passando a massa uma única vez em cada um e usando farinha sempre que necessário. Faça o mesmo processo com as outras bolas de massa.
19. Transfira a tira longa de massa para uma mesa polvilhada de farinha e, usando um cortador de 5 cm de diâmetro, corte os discos.













20. Coloque 1 bolinha de recheio (já descongelada) no centro de cada disco e, com a ponta dos dedos, feche-o como se fosse um pastelzinho e, depois, una as 2 pontas do pastelzinho.
21. Acomode os cappelletti em assadeiras. Não é necessário untar, mas não empilhe os cappelletti, pois eles amassam facilmente. Nessa etapa, eles podem ser congelados por até 3 meses.

finalização

22. Aqueça o caldo (brodo), tempere com sal e cozinhe os cappelletti até estarem al dente.
23. Sirva em seguida

utensílios

Máquina de macarrão
Cortador de 5 cm de diâmetro















“Devo tudo que sou ao spaghetti”

Sophia Loren, considerada a grande musa do cinema italiano, certa vez, num jantar promovido para celebrar o Oscar de melhor atriz conquistado por Sophia pelo longa *Duas Mulheres* (1960), no qual um amigo lhe serviu um spaghetti com louro – símbolo da vitória. E você? Se tivesse a oportunidade de servir um prato de massa para Sophia Loren, qual seria?

quem esteve nessa mesa

Sergio Arno é chef especializado em cozinha italiana. Começou a sua carreira em Milão, na Itália e, de volta ao Brasil, abriu o restaurante La Vecchia Cucina, que marcou época na cena gastronômica nacional. Hoje, comanda a rede La Pasta Gialla.

Carolina Ferraz é atriz. Interessou-se pela cozinha desde cedo, por influência de sua mãe – cozinheira de mão-cheia. Autora de dois livros gastronômicos de sucesso, adora receitas práticas e feitas para compartilhar.

EQUIPE TÁ NA MESA:

DIRETORA

— Paula Rizkallah

CHEF DO TÁ NA MESA

— Valéria Araújo

EDITORA DE CONTEÚDO

— Cintia Oliveira

COORDENADORAS DE PROJETO

—Rosana Campaci

—Luana Abdalla Zoghbi

DESIGN GRÁFICO

— Camila Sato

OPERACIONAL

—Gleici Sena

FOTOGRAFIA

— Romulo Fialdini

— Carolina Milano

REVISÃO

—Norma Marinheiro

PRODUÇÃO DE FOTOGRAFIA

— Tissy Brauen

tá na estante

Confira alguns dos livros que utilizamos para compor esse e-book e que merecem um lugar na sua estante.

Na Cozinha com Carolina

Autora:
— Carolina Ferraz

Editora:
— Companhia Editora Nacional

Na obra, a atriz Carolina Ferraz reúne diversas receitas práticas e deliciosas, que vão bem tanto em uma refeição caseira quanto em uma ocasião especial. O livro ainda tem uma sequência - *Na Cozinha com Carolina 2* -, publicado pela editora Gutenberg.

10 anos de La Pasta Gialla

Autor:
— Sergio Arno

Editora:
— Grupo Sergio Arno

No livro, o chef especializado em culinária italiana traz uma coletânea de receitas de sua rede de restaurantes. A obra ainda traz várias dicas para os entusiastas pela cozinha.

é uma cortesia de

Wine Experience

Primeira importadora no Brasil voltada exclusivamente para vinhos dos EUA, Califórnia, através de seus fundadores, Dan Halloran, Marguerite Cuzzi e Vinícius Peres Saad, desde 2009 traz ao Brasil, vinhos americanos de qualidade, com preços mais que corretos.
Nomes importantes do cenário mundial, vinícolas boutique, além de grandes produtores, com foco nas regiões de Napa Valley, Sonoma e Russian River Valley passaram assim a fazer parte do nosso book de produtores e vinhos.
O Prazer da Califórnia torna-se assim mais presente em restaurantes, bares, empórios e eventos.

www.wineexperience.com.br

— todo final de mesa, compilamos esse material para você.

— até a próxima :)

