

Abençoadas mulheres

Chefs de cozinha do Paraná propõem deliciosos pratos em homenagem à Semana da Mulher

Divulgação



Divulgação



Monique Pimentel



Claudia Fran



Daniel Derevecki



Allan Costa Pinto



Rodrigo Browne



Celeste Farias, Ivone Cardoso da Silva, Claudia Fran e Geraldine Miraglia (acima). Ieda Lara, Eva Santos e Solange Schneider (abaixo).

Anacreon de Teos
teos@pron.com.br

Mulheres, mulheres... Essas incríveis mulheres! Na cozinha, então, são incríveis. E com o tempo recuperam o espaço, que já foi todo delas e andou subjugado pela grande força de uma geração incrível de chefs homens, responsável pela definitiva guinada na gastronomia internacional.

Para cada um de nós a mulher na cozinha tem um significado especial. Desde o toque de saudades de um sabor que vinha das guloseimas preparadas por nossas avós, com certeza.

O toque feminino na cozinha também tem feito a diferença em alguns dos principais restaurantes que conhecemos. Nada mais sugestivo, portanto, que homenagear essas criativas profissionais nessa prorrogação do Dia Internacional da Mulher, celebrado ontem em todo o mundo. E 13 delas estão aqui, contribuindo com algumas obras de arte da gastronomia curitibana, em um presente especial aos gourmets leitores de Paladar.

A começar pela chef do ano eleita pela Revista Gula. Geraldine Miraglia tem no Ravióli trico-

lor com recheio de salmão e molho de limão um símbolo de sua Oli Gastronomia, não por acaso eleito o melhor bistrô da cidade. Trata-se de um prato que abriu o cardápio da casa, de vez em quando sai, mas volta para atender os apelos dos clientes. Também na área das massas, Solange Schneider circula com garbo. Por mais de dez anos chef do inesquecível Pecatto, hoje trabalha com eventos e comanda o Empório Rosmarino, oferecendo as nobres e saborosas criações congeladas exatamente da forma como eram consumidas em seu restaurante. Caso dessa receita de Fagottini de bacalhau ao molho napolitano, de delicado e marcante sabor, ao combinar o recheio de bacalhau com o molho à base de tomates, alcaparras e azeitonas.

Nosso cardápio especial de hoje tem duas opções de peixe. Ivone Cardoso da Silva, chef do Hotel Deville Express inspirou-se na Páscoa que se aproxima e apresentou um Filé marítimo ao molho de chocolate, com os filés de peixe branco recheados com barras de chocolate, que também entra no molho. Eva Santos, a sempre inspirada chef do Restaurante Bar do Victor (eterno ganhador

do prêmio de melhor pescado de Curitiba), propõe um Pochê de dourado-do-mar com purê de aipim, nirá, espinafre e molho de alho-poró, um prato de tons tão suaves quanto delicado no sabor. A combinação dos diferentes vegetais dá o toque diferencial.

Ainda pelo mar, do Mabu Resort Hotel vem a contribuição de Claudia França, Camarão às finas ervas, de preparo simples e ótimo resultado. O camarão de Manu Buffara já tem um toque mais ousado, vindo da moderna cozinha que foi sua escola na Europa. A jovem chef do Grand Hotel Rayon apresenta Camarões grelhados com tripla infusão de azeite, que sugere acompanhamentos inusitados, a começar por uma caipirinha de laranja e gengibre. Pode parecer complicada, mas a execução está ao alcance de qualquer bom gourmet.

Como nosso cardápio é completo, chegam as carnes vermelhas. A começar pelo pato, no Magret de canard, redução de vinagre balsâmico e manga grelhada, trazido por Fanie Delatte, restaurantrice proprietária do Bistrot L'Épicerie, casa que acaba de completar o primeiro aniversário sem nunca deixar de estar lotada. Ce-

leste Farias, do Taj Bar, sugere o Western Steak, com o toque de molho oriental que tão bem combina com a bela peça de mignon. E Joy Perine apresenta um dos pratos favoritos de seus clientes no Zea Mais, o mais premiado restaurante contemporâneo da cidade: o Mignon Sur Ton intercala camadas dos escalopes na pimenta verde com um purê de grão-de-bico, acompanhado de patê de foie gras. Divino!

Para fechar o banquete das mulheres, sobremesas de se comer rezando. A personal chef Ieda Lara, que fechou seu Empório Gourmet para trabalhar com eventos e dar aulas de gastronomia, indica um sabor bem brasileiro, que talvez lembre nossas avós: Torta Romeu e Julieta, combinando goiabada e queijo, é claro. Daniela Prosdócimo Caldeira, do concorrido bufê La Table Gastronomie, preparou uma Tartelette de amêndoas e caramelo. E as jovens proprietárias do Cuore di Cacao, Bibiana e Carolina Schneider, criaram um Crepe de chocolate e pêra inigualável. Precisa mais?

Abençoadas sejam essas incríveis mulheres que tudo fazem para aumentar nosso prazer de viver. **Bom apetite!**

RECEITAS

Ravióli tricolor com recheio de salmão e molho de limão

Por Geraldine Miraglia, chef da Oli Gastronomia

INGREDIENTES DAS MASSAS

Ovos

150 g de farinha de trigo
150 g de semolina

3 ovos

Sal a gosto

Espinafre

150 g de farinha
150 g de semolina
40 g de espinafre já cozido e espremido
3 ovos

Sal a gosto

Cacau

100 g de farinha
50 g de cacau 70%
150 g de semolina

3 ovos

Sal a gosto

MODO DE PREPARO DAS MASSAS

Junte os ingredientes secos, misture bem. Abra um buraco no meio e coloque ali os ovos. Misture aos poucos e sove para dar o ponto. Forme uma bola, embrulhe em papel filme e deixe-a descansando por 15 minutos. Prepare retângulos de 1 cm de largura, 0,5cm de espessura e 10 cm de comprimento. Junte um retângulo de cada cor, um ao lado do outro, pressionando-os uns contra os outros, cuidadosamente. Passe-os no cilindro, até que estejam na espessura desejada.

INGREDIENTES DO RECHEIO

300 g de salmão picado
1 dente de alho
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 colher (chá) de salsinha
Sal e pimenta branca

MODO DE PREPARO DO RECHEIO

Aqueça o azeite, coloque o alho apenas até que comece a amolecer. Junte o salmão, salteando-o para que fique no ponto. Acrescente a salsinha. Deixe esfriar, coloque em pequenas quantidades sobre a massa já aberta. Passe um pouco de clara em volta do recheio. Cubra com outra tira da massa, cuidando para que as cores fiquem na seqüência contrária ao outro lado. Corte com um cortador do formato desejado. Reserve.

INGREDIENTES DO MOLHO DE LIMÃO

100 ml de creme de leite
50 ml de court-bouillon
Suco de ½ limão

MONTAGEM

Cozinhe os raviólis em uma panela com bastante água e sal grosso. Escorra-os. Passe-os em azeite de oliva previamente aquecido. Coloque-os sobre o molho de limão. Decore com raspas de limão e pistache.

RENDIMENTO

4 porções

SERVIÇOS

Oli Gastronomia: Rua Senador Saraiva, 209 - São Francisco. Telefone: (41) 3016-8696.

