

Na cozinha da Bete



POR BETE DUARTE

Telefone: 51 3218-4381
E-mail: gastronomia@zerohora.com.br
Diagramação: Nereida Grabauska

Bete papo

As espumas tomaram conta dos pratos. Aparecem em receitas salgadas e doces. A maioria não tem muito sabor. Parece que está lá para dar um ar moderno à apresentação. Tá certo que a cozinha molecular está na moda, ganhou espaço, virou chique. Mas convenhamos: não precisa exagerar. Muita calma nessa hora. Quando penso na invasão das espumas, lembro do salmão que reinou nos coquetéis, vernissages e cardápios de festa. Substituído, depois, pelo tomate seco com mussarela de búfala e rúcula ou pelos cogumelos recheados e gratinados. Qualquer pessoa que fosse a um evento sabia o que iria comer, pelo menos quais ingredientes predominariam à mesa. Vale lembrar que, em cozinha, a moda também vai do chique ao brega, que algo que se repete demais perde o requinte, vira dia-a-dia, não surpreende mais. Acho que está na hora de dar um basta à fartura em espumas. Quero de volta a comidinha caseira, de panela, com muito sabor.

Versões de cordeiro

As Melhores Receitas da Confraria do Cordeiro, o novo livro do jornalista Danilo Ucha, será lançado no próximo dia 6, às 19h, na Alameda dos Escritores, no Shopping Total. Esta é a segunda edição do livro *Confraria do Cordeiro*, de 2003, revista, ampliada com mais texto, receitas e fotos. A obra conta a história da Confraria do Cordeiro, fundada há oito anos e que se reúne toda a primeira segunda-feira de cada mês para preparar pratos com carne de cordeiro. O livro custa R\$ 50.

MENU EXPRESSO

✓ Amanhã é o grande dia do vinho brasileiro. Mais de 900 pessoas estarão degustando, ao mesmo tempo, em Bento Gonçalves e Curitiba, as 15 amostras mais representativas da safra nacional de 2008. Ao final, a pontuação dada pelos degustadores oficiais e o público apontará os que fizeram maior sucesso entre os apreciadores.



BANCO DE DADOS

✓ Quem também está louco de feiteiro é o chef Gerard Durant. E não é para menos: o restaurante Le Bateau Ivre (Tito Lívio Zambecari, 805), conquistou duas estrelas do Guia 4 Rodas. Distinção para poucos.

✓ Um almoço especial, regado a bons vinhos, é o que promete a Vinhos do Mundo, para amanhã, no Espaço Gourmet da Carlos Barbosa (no número 425). Por R\$ 78, será possível experimentar o cardápio harmonizado com vinhos de todo o mundo.



BETE DUARTE

À PRIMEIRA VISTA, a vontade que dá é de abrir o vidro de conserva ou compota e comer uma daquelas frutas ou legumes de colorido e brilhos intensos. Só com um pouco mais de atenção é possível perceber que não são naturais e sim objetos de decoração desenvolvidos por Cristina Keffel Garcia e Clarisse Bastos Martins, da Efeito Conserva (fone: 51 3587-3238). São maçãs, pêras, cerejas, pimentas, berinjelas, cenouras, de acordo com a cor do ambiente a ser decorado.

Mesa com estrela

Floriano Spiess tem motivos de sobra para comemorar: acaba de ganhar uma estrela no Guia 4 Rodas para o Le Monde, em Canela. Fica ali na Avenida José Luis Correa Pinto, 235, no acesso ao Laje de Pedra. A recomendação para quem aprecia a aventura gastronômica é experimentar o menu degustação, composto de 10 pratos entre entradas, pratos principais e sobremesas. Se preferir a moderação, recorra ao cardápio. Tem almoço (sábados e domingos) e jantar (sextas e sábados). Para não ficar frustrado, não vá sem fazer reserva pelo fone: 54 3282-0803.



ADRIANA FRANCIOSI, BANCO DE DADOS



JULIO CORDEIRO, BANCO DE DADOS

Sorvetes versáteis

No último dia 23, foi comemorado o Dia Nacional do Sorvete. Uma das delícias milenares que se expandiu por todo o mundo. Uma das receitas mais surpreendentes é a de sorvete frito. Um modo de fazer é empanar as bolas de sorvete em farinha láctea e levar ao freezer por 2h. Depois, passar em ovo batido e novamente na farinha, levando ao freezer por mais 2h, por cinco vezes. Por fim, fritar em óleo quente até que fiquem douradas.

Bistronomique

Uma nova onda movimentada o cenário gastronômico mundial: a bistronomique, uma interferência espanhola na tradição francesa. É um misto de bistrô com alta gastronomia. São comidinhas mais transadas, de autor, com muito charme no preparo e o luxo de utilizar ingredientes simples e rústicos. A onda que invadiu Paris e Madri já está no Brasil. Há quem diga que a gaúcha Roberta Sudbrack foi pioneira no bistrô que leva seu nome.



MARIO BRASIL, BANCO DE DADOS

Prato light LASANHA DE LEGUMES

2 berinjelas em fatias de 1cm
3 abobrinhas em fatias de 1cm
2 cebolas
2 pimentões vermelhos
4 tomates
sal e pimenta-do-reino
orégano
óleo
2 xícaras de molho de tomate
200g de queijo minas curado ralado
20 azeitonas pretas sem caroço

MELISSA BECKER



1. Tire a pele do tomate, corte em 4 e retire as sementes.
2. Em uma frigideira, grelhe em um pouco de óleo as rodela de berinjela, de abobrinha, as cebolas em pedaços, os tomates e os pimentões em pedaços.
3. Arrume as camadas de legumes salpicados com orégano, alternando com as fatias de queijo, as azeitonas e o molho de tomate.
4. Tempere com sal e pimenta.
5. Leve ao forno para gratinar por 20min.

Data Publicação : 26/09/2008

Caderno :Gastronomia

Na cozinha da Bete, Contracapa