

Clube

# Gourmet

C  
R  
I  
S

**TODODIA** Domingo • 28 | Ago • 2022 • Nº 841      [www.tododia.com.br](http://www.tododia.com.br)  @cris.pisoni

P I S O N I

Foto | Agência Gana



# Conhecendo o arroz negro



Foto | Reprodução <https://www.avevistadainhler.com.br>

O arroz negro tem sido sinônimo de requinte e sofisticação na alta gastronomia, nos últimos anos. Mas já faz parte do cardápio dos chineses há tempos, por suas propriedades nutricionais. O ingrediente não é muito conhecido do grande público, mas é uma opção saudável entre os diversos tipos de arroz disponíveis no mercado. O Clube Gourmet conversou sobre este assunto com a chef Talita Rose Ferreira, gastróloga e proprietária dos restaurantes Les Deux e L'entrecote de Paris, de Americana.

A chef de cozinha explica que a diferença do arroz negro para os demais é o fato do grão não ter passado por nenhum processo de polimento e conter mais fibras do que o arroz integral. “O diferencial é que ele tem cerca de 30% de fibras e 20% de proteína a mais. Ele ganha até mesmo do integral, pois tem menos gordura. É originário da China, onde existe há mais de 4 mil anos, onde também é conhecido como o arroz proibido, pois só podia ser consumido pelo imperador e sua família”, explica.

A forma de preparo desse tipo de arroz pode ser a mesma do arroz tradicional, segundo a chef. “Os grãos escuros e pequenos exigem um tempo maior de preparo, devido ao fato de serem mais puros, e devem ser servidos ao dente. Podemos prepará-lo como o arroz tradicional, com alho e cebola, ou apenas colocá-lo para cozinhar em água e sal, por aproximadamente 40 minutos, colocando um fio de azeite e ajustando o sal depois de cozido”.

O arroz negro é ótimo acompanhamento para peixes e frutos do mar, podendo ser consumido frio, com um vinagrete de frutos do mar, por exemplo, ou acompanhando um peixe, em forma de risoto, de acordo com a chef de cozinha.

Talita Rose Ferreira compartilhou com os leitores do Clube Gourmet uma receita autoral, para que os leitores interessados em experimentar essa variedade possam apreciá-lo. Confira!

## RISOTO DE FRUTOS DO MAR COM ARROZ NEGRO

**INGREDIENTES:** 100g de arroz negro, 130ml de vinho tinto, 100g de camarão sem casca e cabeça, 100g de anéis de lula, 100g de cabeça de lula, 100g



de mexilhão sem casca, 3 dentes de alho picados, 50ml de azeite, 30ml de conhaque, 150ml de caldo de legumes ou camarão (você pode preparar o caldo de legumes com cebola, salsão, cenoura e alho-poró ou comprar o caldo de camarão em pó, em casa de produtos orientais), 30g de manteiga, 200g de parmesão.

**MODO DE PREPARO:** Em um frigideira, frite o alho no azeite, adicione os frutos do mar, flambe com o conhaque, tempere com sal e pimenta. Reserve. Em um panela, coloque o arroz e o vinho tinto e vá adicionando o caldo aos poucos. Quando o arroz estiver macio, finalize com a manteiga e o parmesão. Ajuste o sal. Em um prato, coloque o risoto de arroz negro e decore com os frutos do mar. Sirva em seguida.

Foto | Reprodução <http://stanamesa.com>

## MENU

### Novidades no Abbraccio

Com a proposta de oferecer variedade e sabor, além de uma comida harmônica e cheia de afeto, o restaurante Abbraccio aposta em novas massas e molhos com ingredientes sofisticados e sazonais, como a alcachofra, além de lulas e camarões. Entre as novidades está o Rigatoni Frutti di Mare (R\$ 84,90), com massa artesanal e molho carbonara ao toque de limão siciliano, servida com camarões, lulas, alcachofra e uma fatia de limão siciliano grelhado. Em Campinas, a marca tem atendimento presencial no primeiro piso do shopping Iguatemi e pelo iFood.

Foto | Divulgação



### 6º Champions Beer no Galleria

Em sua mais completa edição, o 6º Champions Beer chega em setembro ao Galleria Shopping e se consolida com programação e estrutura para famílias e apreciadores de cervejas. Com 9 dias de duração, de 2 a 4 e de 6 a 11 de setembro, a estrutura montada no estacionamento do centro de compras traz os melhores produtos de 14 microcervejarias nacionais e reserva áreas especiais para alimentação, espaço kids e outros equipamentos. Os organizadores também apostaram em atrações musicais nacionais, como a banda IRA!. Mais informações pelo perfil do evento no Instagram: @champions\_beer\_.

Foto | Divulgação



**PARRILLA Y COCINA**  
**La Boca**  
**ARGENTINA**

RESERVAS: 19 99431 - 5115

RUA PERNAMBUCO, 971 WERNER PLAAS AMERICANA

DELIVERY - DELIVERY

"O sabor do Fogão a Lenha em sua casa!"

@fogoaalenha  
@fogoaalenha

**Vinom** Empresa

Toda **Semana** UMA SELECÇÃO DE **Vinhos** POR **49,90** CADA

WELCOME CENTER

# Praticidade no dia a dia: a lava-louça é uma gaveta!



Lava-louça de gaveta UD House fechada, embutida no mobiliário planejado



Louças sujas sobre a bancada da cozinha para serem colocadas na lava-louça

**C**ozinhar, preparar pratos deliciosos para a família, requer algumas etapas, trabalho e tempo! Definir receitas, selecionar ingredientes, equipamentos e, por fim, colocar as mãos na massa: picar, cozinhar, assar e por aí vai. Por fim, prato pronto, mesa posta, vem a refeição: uma delícia! Mas e depois? Lavar a louça, cada vez mais em espaços reduzidos.

Única no Brasil, a lava louça da “UD Eletros” resolve este dilema: um modelo exclusivo de gaveta! Funcional, super eficiente, e de bom design, com certeza vai facilitar o dia a dia na cozinha.

Esta lava-louça não ocupa espaço para ser embutida, bem encaixadinha no mobiliário planejado, prática e muito espaçosa. Os apoios in-

ternos são ajustáveis, dependendo do tamanho e quantidade de louça, proporcionando ótimo aproveitamento do espaço interno. Condiciona seis serviços com seis programas, oferecendo delicada e excelente lavagem, além do baixo consumo de água e energia. Este eletrodoméstico é um facilitador e de grande ajuda na organização da cozinha.



Louças lavadas e secas, prontas para guardar



Muito prático colocar a louça na lava-louça



Lava-louça aberta organizada com pratos, xícaras, pires, copos, taças, talheres, etc.

**Tome Nota:**

**Valéria De Rogatis Lebois – arquiteta/designer gourmet**  
Criação editorial e conteúdo, produção, texto e fotografias  
| (11) 99184 2636 | val.rogatis@outlook.com

**Apoio:**  
UD House Eletrodomésticos - Loja Gabriel  
| (11) 3062-5502

| (11) 97594-4788  
Al. Gabriel Monteiro da Silva, 525  
São Paulo (SP)  
| www.udhouse.com.br

**Agradecimento:**  
Studio Madeira - Taboas de madeira  
| (35) 3770-1291  
Poços de Caldas (SP)



Para mais informações, aponte o seu celular para o código QR Code





# Tradição gaúcha na região

**A** Galeteria Pasta e Gallo, localizada no Jardim Novo Botafogo, em Campinas, foi fundada em 1995

com a proposta de trazer a tradição das galeterias gaúchas para a cidade. Hoje, além da unidade de Campinas, a família possui outro restaurante do gênero em Indaiatuba. Os gerentes e sócios Eduardo Martins, administrador de empresas, e Sandra Poli, advogada e empresária, explicam que as duas casas são as primeiras e únicas no interior de São Paulo.

“Oferecemos o sistema de rodízio ou a tradicional sequência, onde todos os pratos são servidos à mesa com reposição à vontade,

de acordo com a solicitação dos clientes. A proposta é levá-los à uma jornada afetiva, com a família reunida e degustando bons pratos, como se fosse na época dos avós”, esclarece o administrador e sócio Eduardo Martins.

As duas casas contam com ambiente familiar, rústico e aconchegante, conforme a empresária e sócia Sandra Poli. “A arquitetura foi projetada e inspirada nas galeterias tradicionais gaúchas, explorando elementos rústicos. As comidas são feitas de forma artesanal, com tempero de verdade, e abraçam o coração de quem as degusta”, ressalta.

Quem assina os pratos são as tias e nonas da família dos proprietários. Quanto às bebidas, o destaque é a carta de vinhos com mais de 80 rótulos à disposição dos clientes.

*Oferecemos o sistema de rodízio ou a tradicional sequência, onde todos os pratos são servidos à mesa com reposição à vontade, de acordo com a solicitação dos clientes. A proposta é levá-los à uma jornada afetiva, com a família reunida e degustando bons pratos, como se fosse na época dos avós*

**EDUARDO MARTINS**  
administrador e proprietário da Galeteria Pasta e Gallo



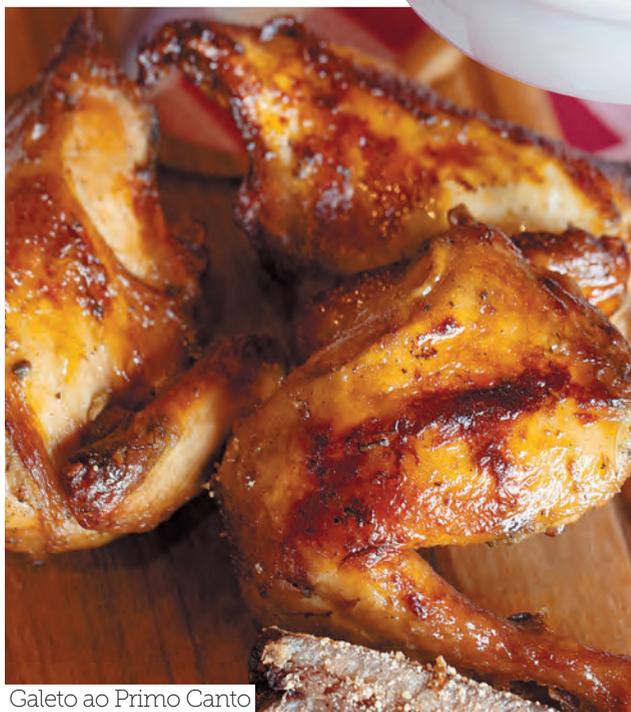
Sopa de capeletti



## O galetto

Os proprietários explicam que a tradição do galetto chegou ao Brasil juntamente com os imigrantes italianos, os quais se instalaram na Serra Gaúcha, em cidades como Caxias do Sul, Gramado, Canela, Bento Gonçalves, Santa Maria e outras.

Os colonos italianos tinham o costume de comer a iguaria, chamada de passarinhada, mas aqui no Brasil substituíram os pássaros por pequenos frangos (galeto), de aproximadamente 600g, abatidos logo em seus primeiros cantos. Daí o surgimento da expressão Galetto ao Primo Canto.



Galetto ao Primo Canto



Radicchi com bacon



## Rodízio ou sequência

A casa serve 17 itens no total, entre os quais estão a sopa de capeletti; pãozinho com cebola e alho assado na brasa; salada de batata; radicci com bacon; cebola cozida; parmegiana de berinjela; polenta frita; spaghetti; gnocchi de batata; tortéi de abóbora com nozes aos molhos sugo, bolonhesa, pesto e alho e óleo; além do tradicional galeto ao primo canto e da costelinha suína, ambos assados na brasa.

Entre os pratos mais pedidos pelos clientes, os proprietários destacam a Sopa de Capeletti, com a massa produzida diariamente e servida em caldo de frango bem quentinho, com parmesão ralado e pãozinho com cebola e alho assado na brasa; o Radicci, plantado em horta orgânica e cultivado sem adição de agrotóxicos, servido com bacon; o Tortéi de abóbora e nozes, feito diariamente no próprio restaurante; o galeto temperado com ervas finas e marinado em vinho branco e a costelinha suína na brasa.



Para mais informações sobre a casa, aponte o seu celular para o código QR Code



Foto | Reprodução <https://blog.tudogostoso.com.br> shutterstock

# Óleo de cozinha

## Reproveite e descarte corretamente

**N**ão é novidade o fato das pessoas reaproveitarem o óleo de cozinha usado em frituras mais de uma vez, no nosso País, ainda mais em tempos de preços altíssimos nos supermercados. Mas será que essa é uma prática correta e que fazemos o reaproveitamento de maneira adequada? Pedimos ao chef Pedro Ramos, gastrólogo pelo Senac-Campinas e especialista em Gestão de Bares e Restaurantes pela Universidade de Sorbonne, na França, para nos orientar sobre o assunto.

**CLUBE GOURMET: É correto reaproveitar óleo de cozinha para uma segunda preparação? Que tipos de óleo já usado podemos reaproveitar, pensando tanto nas preparações quanto nos diferentes tipos de óleo?**

**PEDRO RAMOS:** Sim, é correto. Porém, devemos levar em conta alguns fatores. Em primeiro lugar, a temperatura em que esse óleo foi submetido, depois os produtos ou gêneros de alimentos que foram fritos nessa gordura, além da quantidade de resíduos queimados nesse óleo, como farinha de rosca, e do armazenamento do óleo pós fritura. Na gastronomia tratamos os óleos como aqueles que são provenientes de vegetais, como azeite, óleo de soja, milho, canola e outros. Já as gorduras tem origem animal, como a banha de porco, e não devemos reaproveitá-las, pois não são utilizadas em larga escala e, na maioria dos casos, são utilizadas para refogar alimentos, por isso são absorvidas na preparação.

**Em quais casos não se deve reaproveitá-lo?**

Não devemos reaproveitar o óleo quando ultrapassa a temperatura de saturação ou quando fica com muitos resíduos de alimentos queimados. Também não devemos reaproveitá-lo quando fritamos carnes ricas em gorduras, como frango, porco e carnes vermelhas, pois a gordura presente na carne acaba der-

retendo e se misturando ao óleo. Todas as gorduras possuem um ponto de fumaça ou de saturação, uma temperatura onde começam a perder suas qualidades e se tornam nocivas à saúde. No caso do óleo de soja, essa temperatura é acima de 230 graus. Se não atingirmos essa temperatura, podemos reutilizá-lo. Acima disso, perdem suas propriedades de fritura e passam a ser prejudiciais.

**É possível aumentar, digamos, a “vida útil” do óleo de cozinha?**

Sim. Sempre que fizermos fritura, devemos filtrar o óleo com panos descartáveis ou até filtro de café e armazená-lo em potes herméticos, sem contato com oxigênio. Mas devemos estar atentos à coloração, cujo aspecto deve ser límpido e transparente. Quando começa a se tornar escurecido e turvo temos de descartá-lo, e não quando já estiver assim. Pode ser reutilizado por no máximo três vezes. Se tiver sido usado somente em frituras limpas, como batata frita, podemos reutilizá-lo por até quatro vezes.

**E qual o modo certo de fazer o descarte de óleo de cozinha?**

A maneira correta é colocando o óleo filtrado, livre de resíduos sólidos, em garrafas pets muito bem fechadas. Deixar claro, na embalagem, que se trata de óleo usado e não misturar

”

*Na gastronomia tratamos os óleos como aqueles que são provenientes de vegetais, como azeite, óleo de soja, milho, canola e outros. Já as gorduras tem origem animal, como a banha de porco, e não devemos reaproveitá-las, pois não são utilizadas em larga escala e, na maioria dos casos, utilizadas para refogar alimentos, por isso são absorvidas na preparação*

**PEDRO RAMOS**  
gastrólogo pelo Senac-Campinas e chef de cozinha

“

com os recicláveis. Deixe-o do lado de fora da lixeira, para que seja destinado ao local correto. Muitos condomínios e prédios já possuem local próprio para descarte de óleo de cozinha. Nas cidades também é comum que existam empresas que façam a coleta. Vale procurar em sua cidade ou região se existem essas empresas e se organizar para fazer o descarte correto.

*A maneira correta de descartar é colocando o óleo filtrado, livre de resíduos sólidos, em garrafas pets muito bem fechadas. Deixar claro, na embalagem, que se trata de óleo usado e não misturar com os recicláveis. Deixe-o do lado de fora da lixeira, para que seja destinado ao local correto. Muitos condomínios e prédios já possuem local próprio para descarte de óleo de cozinha*

**PEDRO RAMOS**  
gastrólogo pelo Senac-Campinas e chef de cozinha



Foto | Pixabay

## Baião de dois

**Q**ue tal um baião de dois diferente, com queijo fresco, torresmo e linguiça, acompanhado de farofa de banana com cebola? Essa é minha sugestão mais do que especial para um belo almoço ou jantar. Aproveite!

Foto | Reprodução <http://psycybercook.com.br>



Bruna Chacur

**INGREDIENTES:** Quanto baste de: **feijão mulatinho, carnes salgadas, linguiça, toucinho, arroz, cebola, alho, cheiro verde, cominho, queijo fresco e torresmo**

**FAROFA DE BANANA (PARA ACOMPANHAR):** Frite cebola picada e rodela de banana em 3 colheres (sopa) de margarina. Depois de refogado, acrescente farinha de mandioca torrada o suficiente para absorver a gordura e sal a gosto.

### MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão mulatinho com as carnes (deixando de molho antes para tirar o sal), as linguiças e o toucinho. Pouco antes de estarem totalmente cozidos, junte o arroz e deixe cozinhar no mesmo caldo. Prepare um refogado com cebola, alho, cheiro verde, cominho e misture ao arroz e feijão. Introduza fatias de queijo fresco, enquanto a panela ainda estiver no fogo. Enfeite com torresmos e sirva com a farofa.



Bruna Chacur | Fogão a Lenha



Utilize o leitor de códigos QR Code do seu celular para mais informações sobre a coluna.

# Danoninho de uva

**Q**ue tal aprender a fazer danoninho em casa, com apenas 4 ingredientes? É uma sobremesa deliciosa, que agrada todo mundo, em qualquer idade. “Bora” lá?

Foto | Reprodução <https://www.delicioso.com.br>



### INGREDIENTES

- 1 lata ou caixinha de leite condensado
- 1 lata ou caixinha de creme de leite
- 1 potinho de iogurte natural
- 1 saquinho de suco de uva em pó

(pode ser outro sabor também)

### MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador e coloque em uma travessa para gelar por 3 horas.



Utilize o leitor de códigos QR Code do seu celular para mais informações sobre a coluna

**Fádia Cheaito**  
Sheike Culinária Árabe  
| Rua das Figueiras, 354  
| Americana  
| 19 3461-3964



DICA DA

C  
R  
I  
S

P I S O N I

**SV** São Vicente

<https://www.svicente.com.br/>  
<https://conchaytoro.com/>  
<https://www.grandcru.com.br/>

**H**oje tenho duas boas dicas de vinhos que você encontra no Supermercados São Vicente. O Miluna (Cantina San Marzano), feito das uvas típicas da região da Puglia, a Malvasia Nera e Negroamaro, com a Sangiovese (Toscana). Com aromas de cerejas maduras, ameixas negras e especiarias, harmoniza com o tradicional antipasti. E o Casillero del Diablo Dark Red (Concha y Toro), tinto de cepas nobres mantidas em segredo pelo enólogo da marca. De cor vermelha escura e intensa, com toques de frutos pretos e notas de moça e baunilha, combina com carnes vermelhas e alimentos condimentados.



## EMPÓRIO

Para servir o café da manhã ou da tarde, nada melhor do que colocar mais beleza na mesa, não é? Nossa dica é o prato para bolo em vidro com pé, da marca Pasabahce Patisserie, de 28 cm. A peça possui tampa e serve também para doces, levando elegância e sofisticação à mesa. O valor sugerido é de R\$ 108,00, no site da loja Camicado.



Foto | Reprodução <https://www.camicado.com.br>

## MOJITO CLÁSSICO

### INGREDIENTES

- 45 ml de rum branco
- 1/2 limão cortado
- 6 a 8 folhas de hortelã
- 1 colher (chá) de açúcar
- Água gaseificada

### MODO DE PREPARO

Em um copo longo de 250 ml, macere suavemente o limão, o açúcar e a hortelã. Complete o copo com gelo, adicione o rum e complete com a água gaseificada. Misture os ingredientes. Corte uma rodela de limão e encaixe na parte superior do copo e coloque um ramo de hortelã sobre a bebida.

Receita: Elvis e Denis Bueno/Pepper Drinks

DRINK

Foto | Reprodução <https://www.pepperdrinks.com.br>



# PECADO DA GULA



Claudia Porteiro

## Cheesecake de maçã com calda de caramelo

**INGREDIENTES PARA MASSA:** 300g de cream cheese, 70g de açúcar, 1 ovo, 1 colher (chá) de essência de baunilha  
**MODO DE PREPARO:** Bata o cream cheese, o açúcar e a essência até obter uma massa homogênea. Acrescente os ovos um a um e continue batendo até que esteja uniforme. Reserve.

**INGREDIENTES PARA RECHEIO DE MAÇÃ:** 60g de manteiga, 50g de farinha de rosca, 1 maçã fuji descascada e laminada em fatias finas, 50g de açúcar, raspas e suco de ½ limão, raspas e suco de ½ laranja, 40g de nozes picadas, 30g de uvas passas, 1 pitada de canela em pó, 1 pitada de cravo em pó, 1 colher de licor de laranja (Cointreau)  
**MODO DE PREPARO:** Derreta a manteiga com a farinha de rosca. Transfira essa mistura para uma tigela e misture todos os ingredientes. Reserve.

**INGREDIENTES PARA BASE:** 100g de bolacha maisena triturada, 50g de manteiga em temperatura ambiente  
**MODO DE PREPARO:** Misture a bolacha com a manteiga até formar uma farofa úmida. Cubra a base de uma forma de fundo falso de 25cm x 5cm. Reserve na geladeira. Acrescente o recheio de maçã sob a base de bolacha e, em seguida, o creme. Asse em forno preaquecido a 140 graus por aproximadamente 40 minutos, ou até que a superfície esteja dourada. Retire do forno e deixe amornar para desenformar. Sirva gelado.

**INGREDIENTES PARA CALDA DE CARAMELO:** 200g de açúcar, 500ml de creme de leite UHT, 100ml de leite, 1 colher (sopa) de manteiga  
**MODO DE PREPARO:** Derreta o açúcar até ficar dourado. Reserve. Aqueça em uma panela o creme de leite. Em seguida, adicione o açúcar caramelizado e cozinhe por cinco minutos. Adicione a manteiga para finalizar. Desligue o fogo e acrescente o leite. Sirva gelado acompanhando o cheesecake.

# DÉDE



## Salgadinhos de presunto e Torta leve de limão

**M**inha sugestão para este domingo são salgadinhos de presunto em formato de pastéis, assados no forno, e uma torta de limão muito prática e saborosa. Vamos às receitas!

### Salgadinhos de presunto

Foto | Reprodução <https://tudoreceitas.com>

#### INGREDIENTES

140g de manteiga ou margarina, 4 gemas, 20g de fermento para pão, 250g de farinha de trigo, ½ xícara (chá) não cheia de creme de leite, 1 pitada de sal, 1 colher (chá) de casca de limão ralada, 150g de presunto bem picado, 1 colher (chá) de mostarda, 1 colher (chá) de catchup

#### MODO DE PREPARO

Bata a manteiga, junte as gemas, a farinha, o sal e a casca de limão. Aqueça um pouco o creme de leite e dilua nele o fermento. Acrescente os ingredientes restantes. Amasse bem.

Coloque a massa numa vasilha, cubra e deixe crescer em lugar protegido até atingir o dobro do volume.

Abra a massa e corte em círculos com o auxílio de um copo ou um cortador de biscoitos. Misture o presunto com a mostarda e o catchup e coloque 1 colherzinha de recheio sobre cada círculo. Dobre formando



um pastel e aperte bem as bordas. Coloque em assadeira untada e deixe crescer novamente. Pincele os pastéis com ovo e leve ao forno em temperatura moderada, deixando assar durante 20 minutos.

### Torta leve de limão

Foto | Reprodução <https://www.eucomosim.com>



#### INGREDIENTES

1 massa de torta sem assar, 1 e ½ xícara (chá) de açúcar, 1/3 de xícara de manteiga derretida, suco de 3 limões, casca dos 3 limões raladas, 5 ovos

#### MODO DE PREPARO

Forre uma forma com a massa de torta. Misture todos os ingredientes do recheio e despeje na massa preparada. Asse em forno bem quente durante 5 minutos. Abaixar a temperatura e asse por 35 a 40 minutos, até que a mistura esteja dourada e firme.

Retire do forno e deixe esfriar bem. Se desejar, pode enfeitar a torta com creme de chantilly.



Um café com doces artesanais feitos com muito amor.



Produzimos para:

- Festas
- Eventos
- Casamentos
- Aniversários

R. Panamá, N° 50 - Paraíso, Americana - SP ☎ (19) 3645-4966 📞 (19) 9 9988-9339

📷 @ateliédobrigadeiro

📱 @ateliédobrigadeiro.luizapisoni