

BOA MESA

POR FERNANDA LOPES EDITORA

ESPECIAL 10 ANOS

Receitas de

SUCESSO

Para marcar o aniversário do *Boa Mesa*, ao longo deste mês daremos receitas que estão entre as mais comentadas e pedidas da sua história

CALDEIRADA DE FRUTOS DO MAR, Dario Costa
Ingredientes: 200g de peixe; 200g de lagostim; 200g de camarão; 100g de lula; 100g de mariscos; 150g de banana; 50g de cebola; 50g de pimentão; 50g de tomate; 20g de alho; 20g de coentro; 20g de salsa; 100 ml de vinho branco e 60 ml de azeite.
Preparo: grelhe todos os frutos do mar e a banana na panela de ferro, respeitando seus tempos de cocção. Reserve. Na própria panela suja, refogue os pimentões, a cebola, o tomate e o alho com azeite. Aumente o fogo. Adicione o vinho e deixe que o cheiro do álcool suma com a fervura. Acrescente a esse caldo as ervas e os frutos do mar. Acerte o sal e sirva.

FILÉ MIGNON À DANIEL, Almeida Restaurante
Ingredientes: 600g de filé mignon; 1 colher de sopa de azeite; 3 dentes de alho; 1/2 cebola; 3 tomates sem pele e sem sementes cortados em cubinhos; 50 ml de caldo de carne; 50 ml de molho inglês; 30 ml de vinho tizdro branco seco e sal a gosto.
Preparo: doure o alho e a cebola picadinhos no azeite. Junte os tomates em fogo baixo. Adicione o caldo de carne, o molho inglês e o vinho e deixe reduzir até engrossar. Acerte o sal ao final. Grelhe os bifes em frigideira antiaderente bem quente e sirva com o molho por cima. Acompanhe com batata palha e arroz branco.



MAIS RECEITAS
 VOCÊ ENCONTRA
 NO NOSSO SITE.
 ACESSE PELO
 QR CODE AO LADO!




“Boa Mesa, 10 anos de excelentes receitas”
 Carlos Julião, dono do Restaurante São Paulo

“São 10 anos aguçando o nosso paladar com muito sabor e divulgando e apoiando a gastronomia de toda a Baixada Santista”
 Helio Brienza, dono da Cantina Liliana

LASANHA DE BERINJELA, Babbo Américo
Ingredientes: 1,8 kg de berinjela; 15 ovos; 1,3 kg de farinha de rosca; 640g de farinha de trigo; 1/2 litro de óleo; 1,2 kg de muçarela; 2 kg de molho ao sugo e 100g de parmesão.
Preparo: higienize as berinjelas corretamente e fatie. Passe as fatias de berinjela na farinha de trigo, nos ovos misturados e, por último, na farinha de rosca. Leve as berinjelas empanadas para fritar. Na assadeira, monte a lasanha: colocando uma camada de molho sugo, uma camada de berinjela e muçarela e repita até acabar a berinjela. Para cobrir, finalize com o parmesão ralado. Leve à geladeira por, pelo menos, 2 horas para firmar. Asse em um forno preaquecido na temperatura máxima por cerca de 30 minutos ou até aquecer o interior da lasanha.

MOMENTO DIVINO

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

Miolo Wild Gamay, o Beaujolais brasileiro

Santé! A Miolo lança agora em março o Wild Gamay 2022. Será a terceira safra desse rótulo já aprovado, principalmente, por aqueles que buscam vinhos mais naturais e com selo vegano. E é o primeiro vinho nacional deste ano a chegar ao mercado.

Ele é feito a partir da fermentação espontânea das leveduras selvagens, da própria uva Gamay, cultivada no vinhedo do Seival, na Campanha Gaúcha Meridional. Sem adição de sulfitos (SO2), o vinho segue o método

ancestral de maceração carbônica com os cachos inteiros, nos moldes do Beaujolais, da França. Adriano Miolo, enólogo do Grupo Miolo, conta que a proposta foi bem recebida pelos consumidores que buscam uma experiência que foge do tradicional. E salienta: “A safra de 2022 está espetacular, tão lendária como as de 2018 e 2020”.

O inverno muito rigoroso e o verão extremamente quente e seco, com temperatura de até 44°C em janeiro, determinaram a performance das uvas. O frio

intenso proporcionou uma brotação uniforme, porém lenta, que também refletiu na maturação das uvas, tornando a colheita mais tardia do que o usual. Frutada e com aromas típicos da variedade, a Gamay foi colhida sã e plena, garantindo ótimo padrão para o Wild Gamay 2022.

Segundo a ficha técnica, o vinho é límpido, de cor rubi intensa com bordas violáceas. Apresenta alta intensidade aromática e tipicidade trazidas do processo de maceração, com aromas de morango, goiaba e maçã carame-



lizada. Na boca, tem estrutura leve, equilibrada, extremamente agradável e descompromissada. Ideal para ser degustado como aperitivo com temperatura entre 10°C e 12°C. Devido à baixa concentração tânica, harmoniza muito bem com saladas, sopas, peixes, massas com molhos brancos, pizzas, carnes brancas e queijos de massa mole e semidura, com destaque para o do tipo emmental.

Com perfil jovem, esse vinho é indicado para consumo rápido, por ser um tinto leve com menos extração de taninos. O Gamay 2022 segue fermentando nos tanques de aço inox e será engarrafado ainda neste mês, com pré- venda na próxima semana no site www.loja.miolo.com.br e no televentas 0800-9704165. Quero muito provar!

Neste mês em celebração às mulheres, expresso a minha admiração a todas as batalhadoras e suas histórias de luta, a todas que atuam nos mais diversos setores, e aqui, especialmente, meu orgulho e admiração às que ocupam os espaços antes preenchidos apenas por homens. Agricultoras, vinhateiras, enólogas, sommelieiras, jornalistas, críticas, degustadoras, enófilas etc. Nós, mulheres, nos destacamos na criação, elaboração, conhecimento e propagação dessa bebida divina, que traz histórias diferentes e intensas em cada garrafa. Dignificar, aplaudir nosso empenho e comprovar nossa capacidade parece lugar-comum, entretanto ainda é necessário. Até a próxima taça!



CLAUDIA G. OLIVEIRA
É SOMMELIÈRE

E-MAIL: MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR
REDES SOCIAIS: @CLAUDIAENOMIGOS

MOOD

BOUTIQUE DOS ÓCULOS
ÓTICA

A Linha Solar MOOD está cheia de peças lindas esperando por você!



Moda

R\$ 159



Beleza

R\$ 199



Estilo

R\$ 199

Muito estilo e conforto para a sua visão!

Super Centro Boqueirão
Rua Osvaldo Cruz, 319
Loja 41 | Santos/SP

(13) 3327-1001 @MOODOCULOS
WWW.MOODOCULOS.COM.BR

DESIGN GALLERY

Fondue Disney
• 2650 ml
• 6 garfos
• Acompanha tampa
R\$ 299,90 ou 10x R\$ 29,90

Pipoqueira Disney
• 5,5 litros
• Antiaderente classificação "A" pelo INMETRO
• Tampa em vidro temperado
• Borda em silicone
R\$ 199,90 ou 10x R\$ 19,90

Chaleira Disney
• 2000 ml
• Antiaderente de alta qualidade
• Tampa em vidro temperado
• Cabo anti-térmico em baquelite
R\$ 149,90 ou 10x R\$ 14,90

Leiteira Disney
• 1200 ml
• Antiaderente classificação "A" pelo INMETRO
R\$ 69,90

Frigideira Disney
• Antiaderente classificação "A" pelo INMETRO
• Acompanha espátula em nylon
A partir de R\$ 69,90 (20 cm)

Panelas Disney
A partir de R\$ 69,90 (1300 ml)

13 99162.0719
www.dgpresentes.com.br
ENTREGA GRÁTIS EM SANTOS*

Mal. Deodoro, 98 3284.4244
 Azevedo Sodré, 03 3221.8749

@lojasdesigngallery

*Para compras acima de R\$ 200,00. Consulte disponibilidade para outras cidades.