

sabor saudável

Receitas

Gostinho Especial de Aniversário

Edição Especial . Ano 3 . 2016

Ceraflame
cookware

VG
VILLAGGIO
GRANDO
Boutique Winery



Foto: Estúdio Gastronômico

Available on the iPhone
App Store

ANDROID



EXPEDIENTE

sabor saudável

Sabor Saudável Especial Receitas:
edição comemorativa aos 60 anos da Ceramarte,
em parceria exclusiva com a Vinícola Villaggio Grando.



EMPRESA:
Ceramarte

DEPARTAMENTO DE MARKETING:
Kilian Schroeder e Juliana Kursancew

EMPRESA RESPONSÁVEL:
Pontuale Comunicação & Marketing

JORNALISTA RESPONSÁVEL:
Caroline Augusta de Andrade Michel (DRT PR 8676)

PROJETO GRÁFICO:
Fabiane Salomon, Caio Schütz e Jéssica Stiegler

REVISÃO:
Marilene Terezinha Stroka

FALE CONOSCO:
sacc@certaceramica.com.br

PATROCÍNIO:



EDITORIAL

►Foto: Estúdio Gastronômico



Apresentamos para vocês a 3ª edição da Revista Sabor Saudável Especial Receitas. E, dessa vez, com um tempero bem especial! As próximas páginas têm sabor de história, desafios, conquistas, superações. Têm sabor de sucesso. Têm um gostinho especial de aniversário. Isso mesmo! Estamos completando 60 anos de mercado!

E, para uma ocasião tão especial, firmamos uma parceria inédita com a vinícola Villaggio Grando que, assim como nós, é daqui de Santa Catarina. Juntamos nossas marcas e expertises para trazer a vocês leitores receitas exclusivas e harmonizadas, perfeitas para reunir os amigos e familiares ou também para aquela ocasião especial. As receitas que estão aqui foram criadas e produzidas por um especial grupo de profissionais, selecionados criteriosamente por, assim como nós, amar essa arte que é a gastronomia. As receitas têm identidade, personalidade, beleza e muito sabor. Certamente esta edição entrará para a história do nosso Grupo!

E POR FALAR EM HISTÓRIA, VOCÊ SABE COMO TUDO COMEÇOU?

Em 1956 o Sr. Klaus Schumacher iniciou as atividades da empresa, aqui na cidade de Rio Negrinho, de olho no mercado de artigos de decoração e canecos de chope, fabricados em cerâmica.

Na década de 70 iniciamos as exportações dos canecos para os EUA e Europa, atendendo grandes clientes como Avon Americana, Budweiser e The Walt Disney World Group.

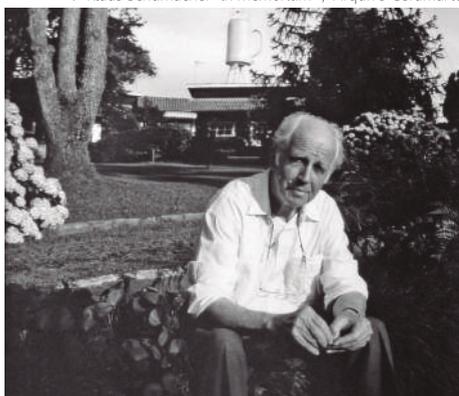
E, depois de conquistarmos o título de maior fabricante mundial de canecos de chope, atingindo a marca de 3.6 milhões de peças ao ano, decidimos que era hora de ampliar o mix de produtos e trazer novidades ao mercado. Ainda na década de 70 começamos as pesquisas e lançamos, em 1998, a Ceraflame, com produtos de cerâmica atóxicos e 100% resistentes a choques térmicos. Uma tecnologia única em todo o mundo! De lá para cá, não paramos mais de crescer e expandir nossos negócios. Investimos constantemente em estudos, pesquisas e novas tecnologias para aprimorar os processos produtivos. E, mesmo que nossa fábrica seja moderna, alguns detalhes de nossas peças ainda são feitos à mão. É isso que garante a exclusividade que só os consumidores da Ceraflame têm.

► Canecos Budweiser e Disney
Arquivo Ceramarte



Obrigado a todos que fazem parte dessa história. **Viva os 60 anos do nosso grupo!**

► Klaus Schumacher "in memoriam" / Arquivo Ceramarte



A ESCOLHA DE UM VINHO

POR Guilherme Grando

Diretor Comercial – Vinícola Villaggio Grando



► Foto: ADVB/SC - Divulgação

Nunca se deu tanto valor ao ato de comer e beber bem. A qualidade é o foco das cozinhas atuais e, com isso, as pessoas começaram a buscar harmonizações para seus pratos. E nada melhor para harmonizar com comida do que um bom vinho, não é mesmo? No entanto, precisamos quebrar os “tabus” de que o vinho é complexo de ser entendido, que é necessário muito estudo para saber degustá-lo. Muitas pessoas sentem-se até mesmo

intimidadas em ir até uma adega para escolher sua garrafa ou em pedir auxílio de um sommelier para comprar uma garrafa.

O fato é que o vinho está na mesma categoria da boa mesa e de qualquer produto ou ingrediente especial que se deseja provar. Talvez esta seja a melhor forma de encorajar os que pensam não entender sobre a bebida. Vinho precisa ser provado para ser compreendido. Só se aprende o que se gosta, degustando e comparando.

Há que se provar diferentes regiões, características próprias, diferentes uvas e estilos de vinificação. Depois disso, é que se aprende a escolher, baseado no gosto pessoal e também no “bolso”. Outra grande dúvida que se tem é sobre o fato do vinho bom poder ou não ser barato. Como aqui estamos falando de produtos de excelência, tanto na comida quanto na bebida, e ainda somando o fato de estarmos em um país com alta carga





tributária, não há como fugir de um determinado padrão de preço, porém, também não há necessidade de se começar pelos mais caros. Devemos ir provando e aprendendo passo a passo. Agora, uma coisa é certa, na gastronomia, assim como em qualquer indústria, o volume produzido faz baixar o preço, porém neste ramo também faz baixar a qualidade.

O vinho, acima de tudo, tem uma qualidade bem peculiar que poucos produtos apresentam. Ele é uma bebida viva que evolui com os anos e que não se deixa mentir. Se má uva, má enologia e maus insumos foram usados; tudo isso se apresentará na taça. Isso provará que não existem vinhos bons e baratos. Há, contudo, excelentes custos/benefícios e, nesse quesito, nosso país tem se mostrado referência nos concursos mundo afora.

►Foto: Helmut Schwalbach



SUMÁRIO



Brut Rose 2016
Villaggio Grando



Le Chasseur
Villaggio Grando



Chance Prosecco
2015 Villaggio Grando



Sauvignon Blanc 2014
Villaggio Grando



Brut 2016
Villaggio Grando



Colheita Tardia 2009
Villaggio Grando



Suco de Uva integral
Villaggio Grando



Malbec 2011
Villaggio Grando



Merlot 2010
Villaggio Grando



Além Mar 2009
Villaggio Grando



Cabernet Sauvignon
2012 Villaggio Grando



Innominabile Lote V
Villaggio Grando

12. Aligot com Wasabi e Mix de Cogumelos
POR Pedro Rodrigues Bello

14. Arroz de Outono
POR Ana Ester

15. Arroz de Pato com Castanhas e Cogumelos
POR Volney Ferreira

16. Arroz Oriental com Filet Mignon Suíno, Lulas e Lagostins
POR Fred Tibau

19. Assado de Carneiro
POR Tereza Paim

20. Bobozinho Vegano
POR Ana Gonçalves

21. Bacalhau Dom Francisco
POR Francisco Ansiliero

22. Bolo de Late Harvest com Chocolate
POR Carolina Labaki

24. Carneiro ao molho de vinho tinto e damasco
POR Fábio Cunha

25. Caldeirada de frutos do mar com legumes
POR Eudes Assis

- 26.** *Cassoulet Terra&Mar*
POR Elia Schramm
- 28.** *Cordeiro com Tahine, Sumagre e Ovos*
POR Paula Labaki
- 30.** *Costela de Porco com Canjiquinha Cremosa*
POR Márcia Barbosa
- 32.** *Costeleta de Porco Braseado, Jus Roti e Legumes Assados*
POR David Eleutério
- 34.** *Cozido Parisiense*
POR Marcio Berti, Simone Berti e Kleyton Takarabi
- 36.** *Crumble de Banana e Maça com Avelã e Especiarias*
POR Frédéric De Maeyer
- 37.** *Crumble Integral de Banana*
POR Ana Nery
- 38.** *Cuscuz Marroquino Integral com Cozidão de Almôndegas de Tahine e Legumes*
POR Raul Lemos
- 40.** *Farofa de Cuscuz Marroquino com Costelinha de Javali Grelhada*
POR Paulo Rabello
- 42.** *Feijão Branco com Cogumelos Frescos e Linguiça*
POR Mônica Rangel
- 43.** *Fettuccine All Innominabile*
POR Ro Gouvêa
- 44.** *Focaccia de Damasco e Camembert*
POR Marco Aurélio Piccoli
- 46.** *Filhote do Marajó*
POR Ângela Sicília
- 47.** *Fondue de Queijo*
POR Camila Bosco
- 48.** *Frutos do Mar ao Pomodoro, Cogumelos e Polenta Cremosa*
POR João Marcelo Coelho
- 50.** *Guisado ao ar de tomilho*
POR Lara Carolina

- 52.** *Limousine do Mar*
POR David Louis
- 53.** *Lombinho de Javali com Polenta Cremosa e Farofa de Castanhas e Cacau*
POR Alessandro Bernardes
- 54.** *Medalhões de Javali com Relish de Funcho*
POR Jane Pereira
- 57.** *Moqueca Thai de Camarão*
POR Cris Leite
- 58.** *Moqueca Light de Banana da Terra com Namorado e Camarão*
POR Monique Gabiatti
- 59.** *Moqueca Vegana*
POR Gabi Nery
- 60.** *Nhoque Recheado de Queijo Brie*
POR Priscila França Souza Rosendo
- 62.** *Paella de Quinoa*
POR Adriana Moreira da Fonseca
- 63.** *Papardelle ao Ragu de carne e linguiça*
POR Lorenzo Ravioli
- 64.** *Pargo Assado no Sal Grosso com Batatas ao Murro e Chutney de Manga*
POR Fabrício Boliveira
- 66.** *Pâté em Croûte*
POR Danilo Rolim
- 68.** *Pato Confitado com Purê de Batata e de Repolho Roxo com Molho e Crispy de Maçã*
POR Taís Nunes
- 70.** *Pernil de Cordeiro com Cuscuz Marroquino e Molho de Morango*
POR José Honorato
- 72.** *Pernil de Cordeiro Cozido em Cubos com Legumes*
POR Junior Durski
- 74.** *Picadinho Carioca com Polenta Cremosa e Ovos Poche*
POR Fabiana Karla
- 76.** *Picadinho de Cordeiro Acompanhado de Quinoa e Farofa de Banana*
POR Carina Boniatti
- 78.** *Picadinho de Músculo*
POR Carlos Ribeiro

- 80.** *Polvo, Bottarga, Creme de Limão e Ervilha*
POR Bernardo Fuc
- 81.** *Prime Rib ao Molho de Queijo Gruyère*
POR Paulo Hruschka
- 82.** *Risoto de Aspargos com Lagostins*
POR Daniel Rocha
- 84.** *Risoto de Carne Seca*
POR Lucas Munhoz
- 85.** *Risotto de Cordeiro (Risotto D'agnello)*
POR Osvaldo Gorski Castro
- 86.** *Risoto de Gorgonzola, Pera Portuguesa e Mignon Suíno*
POR Claudio H. de S. Garcia
- 88.** *Roast Beef com Shitake ao Shoyu e Queijo Brie*
POR Nando Rodrigues
- 90.** *Saltimboca Alla Romana com Gnoochi de Semolina*
POR Laura Rocha Miranda
- 92.** *Steak Revolution Coxão Mole Assado na Brasa com Poréu e Farofa de Bacon com Crisps de Couve*
POR Paulo Machado
- 93.** *Stinco de Cordeiro*
POR Luciano Zanin
- 95.** *Surubim ao Molho com Banana da Terra*
POR Dani Oliveira
- 96.** *Tagine de Cordeiro, Legumes e Especiarias com Cuscuz Marroquino de Supreme de Limão Siciliano*
POR Alejandra Faúndez
- 98.** *Tagine de Frango com Cuscuz Marroquino*
POR Daniela Narciso
- 100.** *Tagine Portuguesa de Pato com Tomate Confit*
POR Izabel Alvares
- 101.** *Tiramisu do Giba*
POR Gilberto Amauri Godoy Filho (Giba)
- 102.** *Tutu à Mineira*
POR Beth Beltrão

Aligot com wasabi e mix de cogumelos

POR Pedro Rodrigues Bello
Chef da Conceitoria



Tempo de preparo: 45 minutos



Rendimento: 4 porções

Produto: Moquequeira 20cm Preta

Vinho para harmonizar: Merlot 2010 Villaggio Grand

INGREDIENTES

para o aligot com wasabi

1 kg de batata (ágata ou bingie)
125 g de manteiga
150 ml de leite
150 ml de creme de leite fresco
100 g de queijo meia cura
1 colher (chá) de pasta de wasabi ou wasabi em pó
Sal

INGREDIENTES

para o Mix de cogumelos

Cebolinha a gosto
3 colheres (sopa) de manteiga sem sal
1/2 xícara (chá) de molho shoyu
1/2 xícara (chá) de saquê
200 g de shimeji
100 g de shitake
Gergelim branco para decorar

MODO DE PREPARO

para o aligot

Cozinhe as batatas com casca em água com sal até ficarem macias. Descasque-as ainda quentes e passe por um amassador de batata.

Em seguida, passe pelo espremedor para que o purê fique bem lisinho. Leve o purê ao fogo baixo e adicione a manteiga, o leite, o creme de leite e sal a gosto. Acrescente o queijo meia cura ralado e mexa vigorosamente até obter uma consistência elástica (ponto de aligot). Adicione uma colher de chá de wasabi.

MODO DE PREPARO

para o mix de cogumelos

Lave os cogumelos e a cebolinha. Corte o shitake em fatias finas. Corte os ramos do shimeji e retire a parte mais grossa do cogumelo. Em uma frigideira, derreta a manteiga. Adicione o shitake e o shimeji e mexa até dourar. Adicione metade do molho shoyu e vá mexendo até que seja absorvido pelos cogumelos. Adicione a outra metade do molho shoyu e o saquê. Deixe ferver por uns 2 minutos e desligue o fogo. Sirva o aligot coberto com o mix de cogumelos. Finalize o prato com cebolinha picada e gergelim a gosto para decorar.



Arroz de Outono

POR Ana Ester
Chef Consultora



 **Tempo de preparo:** 40 minutos

 **Rendimento:** 6 porções

Produto: Moquequeira 20cm Chocolate e Frigideira Premiere 20cm Chocolate

Vinho para harmonizar: Merlot 2010 Villaggio Grando



INGREDIENTES

300 g de arroz
60 g de cebola em cubos
50 g de alho-poró
250 g de abobrinha italiana ralada
100 g de cenoura ralada
30 g de salsinha
100 ml de azeite
500 g de filé mignon em cubos
600 ml de água
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Doure a cebola na ççarola aquecida com 50 ml de azeite, acrescente o alho-poró, a abobrinha e a cenoura. Refogue por 2 minutos, acrescente o arroz e a água. Coloque sal a gosto e cozinhe por 15 minutos. Em uma frigideira, sele os cubos de filé mignon em 50ml de azeite, acrescente pimenta-do-reino a gosto. Junte a carne ao arroz e cozinhe por mais 5 minutos. Decore com salsinha. Sirva quente.

Arroz de Pato com Castanhas e Cogumelos

POR Volney Ferreira
Chef do Restaurante Mimo



 **Tempo de preparo:** 45 minutos

 **Rendimento:** 4 porções

Produto: Caçarola Buffet Duo+ 28cm Pomodoro

Vinho para harmonizar: Innominabile Lote V Villaggio Grandio

INGREDIENTES

350 g de arroz
100 g de cebola picada
150 g de bacon picado
150 g de paio cortados em rodelas
2 dentes de alho
70 g de manteiga
40 g de azeite
3 bagas de zimbro
Pimenta-do-reino QB
Sal QB
Raspas de laranja QB
100 g de castanhas-do-pará
100 g de cogumelos mistos
320 g de pato
Caldo de pato QB

MODO DE PREPARO

Em uma caçarola, refogar o alho, cebola, bacon, paio, zimbro, azeite e o arroz. Frite bem. Junte o caldo do pato. Na metade do cozimento do arroz, junte os pedaços de pato, cogumelos, manteiga e castanhas. Acerte o sal e pimenta. Quando estiver cozido, decore com raspas de laranja.



Arroz Oriental com Filet Mignon Suíno, Lulas e Lagostins

POR Fred Tibau

Chef de Cozinha do Programa Estrelas – Rede Globo



 **Tempo de preparo:** 40 minutos

 **Rendimento:** 6 porções

Produto: Wok 32cm Preto

Vinho para harmonizar: Merlot 2010 Villaggio Grando



INGREDIENTES

200 g de arroz de jasmim cozido sem sal
300 g de mignon suíno cortado em cubos médios
100 g de bacon em cubos pequenos
300 g de lagostins limpos (reserve 5 inteiros para decorar)
300 g de lulas limpas cortadas em rodelas (use também as cabeças)
1 cebola cortada em tiras
1/2 pimentão amarelo em tiras
1/2 pimentão vermelho em tiras
80 ml de molho de soja
50 g de molho de ostra
30 g de gengibre
50 g de sweet chilli
60 ml de saquê doce Kirin
Folhas de coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça bem a Wok e adicione o bacon e deixe dourar. Agora adicione o filet suíno e deixe dourar. Após, adicione o gengibre picado, a cebola e os pimentões. Junte a lula e, por

último, os lagostins. Coloque o saquê e deixe evaporar. Adicione o molho de soja, o molho de ostra e o sweet chilli. Deixe cozinhar por 1 minuto e adicione o arroz cozido. Finalize com as folhas de coentro. Para os lagostins

inteiros, que irão decorar, ferva uma quantidade de água em que eles caibam e tempere essa água com sal. Deixe os lagostins ferverem por 5 minutos e coloque diretamente sobre a caçarola.





Além Mar



Villaggio Grando Além Mar é um corte de cabernet franc, merlot e malbec elaborado pelo renomado enólogo português António Saramago. É o vinho que traz os Portugueses novamente às terras Além mar, desta vez na busca de se extrair aromas e sabores do terroir Catarinense. Todas as uvas foram colhidas à 1300 metros de altitude em Água Doce - SC.



www.villaggiogrando.com.br

VG
VILLAGGIO
GRANDO
Boutique Winery

Assado de Carneiro

POR Tereza Paim

Chef do Restaurante Casa de Tereza



 **Tempo de preparo:** 4 horas

 **Rendimento:** 4 porções

Produto: Caçarola Buffet Duo+ 28cm Cobre

Vinho para harmonizar: Cabernet Sauvignon 2012 Villaggio Grando

INGREDIENTES

para a Marinada

1 pernil de aproximadamente 1,5kg
150 g de cebola roxa em cubos
5 dentes de alho em lâminas grossas
3 folhas de louro
4 galhos de alecrim
4 galhos de tomilho
1 talo de salsão picado
2 pimentas doces picadinhas
200 g de nabo em cubos
200 g de cenoura em cubos
50 g de alho-poró picadinho
2 cravos
3 bagas de cardamomo
1 lasca de canela pequena
300 ml de vinho tinto

INGREDIENTES

para o cozimento

80 ml de azeite de oliva
1 l de caldo de carne ou legumes
Sal e pimenta branca moída a gosto

INGREDIENTES

para o molho

100 g de polpa de tamarindo
50 ml de mel karo

MODO DE PREPARO

Deixe o cordeiro com as ervas, os legumes, temperos, as especiarias e o vinho na marinada em geladeira por 24h. Leve a caçarola ao fogo com um fio de azeite e doure o pernil dos dois lados. Coloque o vinho e tudo mais da marinada, refogue e complete a caçarola com o caldo de legumes ou de carne, cozinhando em fogo bem baixo, tampado, durante umas 3 horas ou até que a carne esteja quase soltando do osso. Retire do fogo, recolha todo o molho, peneire, misture com a polpa de tamarindo e o mel karo. Acerte o sal e leve ao forno pré-aquecido em 180°C, destampado, para dourar.

Dica: Para uma marinada eficiente, coloque tudo em um saco plástico resistente e, durante as 24 horas, vá virando a peça de lado.



Bobozinho Vegano

POR Ana Gonçalves

Nutricionista do Gastronomia e Nutrição Consultoria Empresarial



 **Tempo de preparo:** 45 minutos

 **Rendimento:** 2 porções

Produto: Moquequeira 28cm Pomodoro

Vinho para harmonizar: Brut 2016 Villaggio Grando



Pré-preparo: Lave todas as hortaliças em água corrente e deixe-as em água hipoclorada por 20 minutos. Enxágue com água potável. Descasque o aipim e corte-o em pedaços. Pique a cebola, o tomate, a cúrcuma, o gengibre, a raiz e o talo do coentro. Amasse o alho. Retire a semente e a parte branca dos pimentões e corte em brunoise. Corte o tofu em cubos.

INGREDIENTES

300 g de aipim (ou mandioca)
100 g de tofu defumado
100 g de tomates
110 g de cebola
60 g de alho-poró
60 g de cenoura
100 g de coco fresco ralado
20 g de pimentão verde
20 g de pimentão amarelo
20 g de pimentão vermelho
10 g de gengibre fresco
5 g de açafraão da terra (cúrcuma)
5 g de alho
20 g de coentro fresco
5 g de páprica defumada
70 ml de azeite de oliva extra virgem
1 l de água
100 ml de água morna
20 ml óleo de girassol ou uva
Sal de pedra (malásia ou pérsia) a gosto
Pimenta Sichuan

MODO DE PREPARO

- Caldo de legumes: Ferva em 1 l de água o alho-poró, a cenoura, 80 g de cebola e o açafraão da terra (cúrcuma).
- Leite de coco: Liquidifique o coco ralado com 100 ml de água morna e coe.
- Azeite de páprica defumada: Aqueça 50 ml de azeite com 5 g de páprica defumada.
- Bobozinho: Cozinhe o aipim no caldo de legumes. Reserve a metade com 200 ml do caldo e a outra metade deixe em pedaços. Refogue no óleo de girassol (ou uva) o gengibre, junte o alho, acrescente a cebola, depois os tomates e a pimenta Sichuan, até desmanchar. Processe ou liquidifique esse refogado com o aipim e o caldo reservados, até formar um creme homogêneo. Doure o tofu no azeite de páprica defumada. Coloque na caçarola o creme de aipim, os pedaços de aipim e adicione o tofu. Deixe cozinhar por 5 minutos em fogo baixo. Adicione o leite de coco e deixe cozinhar por mais 5 minutos. Acrescente os pimentões, o coentro e misture. Corrija o sal. Apague o fogo e deixe descansar por 5 minutos, sempre tampado, antes de servir. Sirva com arroz Basmati ou Integral.

Bacalhau Dom Francisco

POR Francisco Ansiliero

Chef e Proprietário do Dom Francisco Restaurante - Brasília



Tempo de preparo: 40 minutos



Rendimento: para 2 pessoas

Produto: Wok Duo+ 28cm Cobre

Vinho para harmonizar: Innominabile Lote V Villaggio Grando

INGREDIENTES

500 g de lombo de bacalhau dessalgado em 4 pedaços
60 g de pimentões vermelhos
60 g de pimentões amarelos
200 g de palmito (pode ser em conserva)
400 g de batatas pré cozidas
15 g de cebola
30 g de azeitonas portuguesas
100 ml de azeite de oliva extra virgem

MODO DE PREPARO

Na Wok, monte as batatas em rodela no fundo e acrescente a cebola, o palmito, o bacalhau, a azeitona e, por último, os pimentões. Depois, regue com azeite extra virgem e leve ao forno em temperatura alta. No Dom Francisco utilizamos o forno a 340°C e o tempo no forno é de aproximadamente 25 minutos.



Bolo de Late Harvest com Chocolate

POR Carolina Labaki
Chef Bakkerè – Santiago/Chile



 **Tempo de preparo:** 1 hora e 15 minutos

 **Rendimento:** 1 forma

Produto: Forma para Bolo Preta

Vinho para harmonizar: Colheita Tardia Villaggio Grando



INGREDIENTES

2 1/4 de xícaras de farinha de trigo
3 1/2 colheres (chá) de fermento em pó
1 colher (chá) de sal de mar
2 colheres (chá) de canela em pó
2 xícaras de açúcar refinado
1/2 xícara de açúcar mascavo
4 ovos
3/4 xícaras de óleo
3/4 xícaras de vinho Colheita Tardia
1/2 xícara de água

INGREDIENTES

para cobertura

100 g de chocolate meio amargo (53%)
100 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte a forma. Em um bowl, junte a farinha, o fermento, o sal e a canela. No liquidificador, bata os açúcares com os ovos, o óleo e a água. Transfira a mistura para o bowl de secos e misture tudo muito bem. Termine misturando o vinho. Despeje a massa sobre a forma untada e leve ao forno por 40 minutos ou até que a superfície esteja dourada. Tire o bolo do forno e deixe esfriar totalmente. Derreta o chocolate e misture com o creme de leite até formar uma ganache. Decore o bolo com a ganache. Sirva com o vinho Colheita Tardia Villaggio Grando a 18°C de temperatura.



Carneiro ao molho de vinho tinto e damasco

POR Fábio Cunha

Chef do Restaurante Filón - Alemanha



Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos



Rendimento: para 8 pessoas

Produto: Caçarola Duo+ 22cm Cobre

Vinho para harmonizar: Além Mar 2009 Villaggio Grando



INGREDIENTES

1,5 kg de carneiro
1 litro de vinho tinto
250 g de damasco seco
5 dentes de alho
2 pedaços de canela
1 cebola
Alecrim fresco
5 tomates
60 ml de azeite de oliva
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma caçarola coloque o azeite e refogue o alho, a cebola e o alecrim picado. Junte o carneiro picado (pode ser em cubo ou tiras). Acrescente a canela, os tomates picados, o vinho tinto, sal e a pimenta a seu gosto. Deixe cozinhar por 1 hora e 20 minutos. Depois, adicione o damasco picado. Desligue o fogo e deixe a caçarola com tampa fechada por 10 min.

Sugestão de acompanhamento:

Batata doce picada em cubos e assada no forno com alecrim, sal e azeite de oliva.

Caldeirada de frutos do mar com legumes

POR Eudes Assis
Chef do Taioba Gastronomia



 **Tempo de preparo:** 40 minutos

 **Rendimento:** 4 porções

Produto: Caçarola Duo+ 22cm Pomodoro

Vinho para harmonizar: Sauvignon Blanc 2014 Villaggio Grando

INGREDIENTES

200 g de mariscos 1/2 casca
4 unidades de lagostins inteiros
200 g de camarão médio limpo
200 g de Lula limpa
200 g de tentáculos de polvo cozidos
1 folha de louro
100 g de cebola picada
20 g de salsa picada
40 ml de azeite extra virgem
30 g de alho picado
120 ml de vinho branco seco
500 ml de caldo de peixe
50 g de cenoura picada
50 g de abobrinha picada
50 g de abóbora japonesa picada
50 g de brócolis
50 g de ervilha torta
200 g de tomate picado sem pele e sem semente
1/2 colher (chá) de manjeriço
Sal e pimenta-do-reino moída a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho no azeite. Coloque na caçarola as Lulas, os camarões e os lagostins inteiros. Tampe a caçarola e deixe os frutos do mar cozinhando em fogo médio por 3 minutos. Acrescente os frutos restantes (mariscos e tentáculos de polvo). Adicione o vinho branco,

deixe a caçarola no fogo até que o vinho tenha reduzido quase que completamente, coloque o caldo de peixe e os legumes (menos os brócolis e a ervilha torta) e deixe ferver por 2 minutos. Acrescente o brócolis, ervilhas tortas e o tomate pelado picado. Finalize a receita de caldeirada com a salsa, manjeriço e a folha de louro, corrigindo o sabor com o sal e a pimenta-do-reino a gosto.



Cassoulet Terra&Mar

POR Elia Schramm
Chef do Restaurante Laguirole



Tempo de preparo: 5 horas



Rendimento: para 5 pessoas

Produto: Assadeira Grande Terrine Cobre

Vinho para harmonizar: Innominabile Lote V Villaggio Grand

INGREDIENTES

5 camarões VG
1 polvo médio (1.5 kg)
5 lagostins
1 kg de barriga de porco
10 vieiras limpas
1 kg de carré de cordeiro
100 g de bacon
2 xícaras (300g) de feijão branco
1 cenoura grande
1 cebola média
2 ramos de aipo
1 ramo de tomilho
1 folha de louro
1 tomate maduro
4 mini abobrinhas
4 mini cenouras
3 colheres de sopa de azeite
1 cálice de vinho branco
3 dentes de alho
50 g de manteiga
Sal e pimenta-do-reino a gosto
Brotos e flores comestíveis

MODO DE PREPARO

- Polvo: Cozinhe o polvo em água até que fique bem macio. Reserve.
- Para a barriga de porco: Asse a barriga no forno a 140°C em papel alumínio. Quando estiver bem macia, resfrie para facilitar o





porcionamento. Corte em pedaços de aproximadamente 200 g e reserve. Antes de servir, leve ao forno alto (200°C) até que a pele fique crocante e o pedaço de carne bem dourado.

- Para o feijão: Deixe o feijão branco de molho de véspera. Corte a cebola, cenoura, aipo e dentes de alho em Brunoise (cubos) bem fininha. Corte o bacon em cubos pequenos. Derreta o bacon com um fio de azeite numa caçarola e, quando estiver dourado, retire. Escorra o excesso de gordura, junte uma colher de sopa de manteiga e acrescente os legumes cortados. Refogue por 5 minutos em fogo médio. Junte o feijão branco hidratado e escorrido. Refogue por mais 5 minutos, acrescente o tomate cortado sem pele e sem sementes. Agora é hora de deglaçar com o vinho branco, juntar as ervas e cobrir com água fria. Cozinhe em fogo baixo até que o feijão fique bem macio, junte o bacon previamente dourado e deixe cozinhar por mais 5 minutos. Acerte o sal e pimenta-do-reino moída na hora.

- Finalização e montagem: Grelhe os camarões, lagostins, polvo e vieiras até que fiquem bem dourados e reserve. Grelhar também a costeleta de cordeiro, sempre tomando cuidado para que ela fique rosada por dentro. Lembre-se sempre de que costeleta de cordeiro bem passada fica dura e ressecada. Reserve. Cozinhe no vapor a abobrinha e a cenoura até que fiquem *al dente*. Reserve. Disponha o ragu de feijão branco com um pouco do caldo de cozimento no fundo da assadeira onde será servida a receita. Disponha as proteínas grelhadas por cima, os legumes e decore com as flores e brotos comestíveis.

Cordeiro com Tahine, Sumagre e Ovos

POR Paula Labaki

Chef do Lena Labaki Catering



 **Tempo de preparo:** 40 minutos (cordeiro) 2 horas e 30 minutos (arroz doce)

 **Rendimento:** 4 pessoas

Produto: Frigideira Duo+ 22cm Pomodoro e Frigideira Duo+ 28cm Pomodoro

Vinho para harmonizar: Cabernet Sauvignon 2012 Villaggio Grando



INGREDIENTES

para o cordeiro

2 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 cebola grande bem picada (200 g)
6 dentes de alho confitados e picados
500 g de carne de cordeiro moída
2 colheres (chá) de sumagre
1 colher (café) de cominho
50 g de pistache torrado e triturado
Raspa de limão siciliano
1 caixa de tomate cereja
4 ovos caipira
Folhas de coentro
Sal e pimenta-do-reino
1 colher (sopa) de tahine

INGREDIENTES

para o molho de iogurte

200 g de iogurte firme
1 colher (sopa) de tahine
2 colheres (sopa) de suco de limão
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola no azeite em uma frigideira baixa e de fundo largo. Coloque a carne e deixe dourar bem. Junte o alho, os demais temperos e o pistache. Quando estiver bem dourada, porém suculenta, acrescente as raspas de limão e o tahine, acertando o sal. Em outra frigideira, doure rapidamente os

tomatinhos em azeite. Coloque os tomatinhos na carne, abra pequenos espaços e coloque os ovos. Cozinhe em fogo médio até que os ovos estejam na consistência desejada. Polvilhe com o coentro picado e coloque colheradas do iogurte temperado.

INGREDIENTES

para o arroz doce com rosas

500 ml de leite integral
150 ml de creme de leite
1 semente da fava de baunilha
4 bagas de cardamomo amassadas
120 g de arroz
50 g de manteiga sem sal
2 colheres (sopa) de leite condensado
1 colher (sopa) de mel

3 colheres (sopa) de pistache picado para decorar

2 colheres (sopa) de pétalas de mini rosa seca

1 colher (sopa) de água de rosas

MODO DE PREPARO

Em uma caçarola coloque o leite, o creme de leite, a baunilha e o cardamomo. Leve ao fogo até quase ferver. Deixe descansar por 2 horas e retire as bagas do cardamomo. Nesse leite aromatizado, cozinhe o arroz com os demais ingredientes, menos a manteiga, o pistache e as rosas. Quando o arroz estiver macio e cremoso, coloque a manteiga e mexa bem. Sirva morno e decorado com o cardamomo e as rosas.



Costela de porco com canjiquinha cremosa

POR Márcia Barbosa

Chef de Cozinha no Programa Mais Você - Rede Globo



Tempo de preparo: 3 horas



Rendimento: para 4 pessoas

Produto: Caçarola Buffet 28cm Chocolate

Vinho para harmonizar: Sauvignon Blanc 2014 Villaggio Grandó

INGREDIENTES

do caldo de legumes caseiro

1 cenoura pequena em rodelas finas
1 cebola pequena cortada em pedaços médios
Alho-poró cortado em pedaços médios
3 dentes de alho amassados

INGREDIENTES

da Canjiquinha

250 g de canjiquinha amarela (xerém)
1 fio de azeite
250 g de bacon cortado em cubos pequenos (reserve a pele para usar na costela)
5 dentes de alho picadinhos
1 cebola média picadinha
1 xícara (chá) de vinho branco seco
Queijo meia cura ralado a gosto
2 colheres (sopa) de manteiga
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

INGREDIENTES

da Costela

1 ripa de costela suína (1 Kg)
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto
4 dentes de alho levemente amassados
Galhos de alecrim e tomilho a gosto
Pele do bacon cortada pedaços médios
2 colheres (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

do caldo de legumes

Refogue os legumes em fogo médio, deixando dourar levemente, acrescente 2 litros de água fervente e deixe em fogo baixo por cerca de 30 minutos ou até o líquido reduzir pela metade.

MODO DE PREPARO

da Canjiquinha

Coloque 250 g de canjiquinha amarela (xerém) numa tigela e lave bem, escorrendo numa peneira quando a água sair límpida. Deixe na peneira até secar. Numa caçarola, coloque 1 fio de azeite e doure 250 g de bacon cortado em cubos pequenos (reserve a pele para usar na costela). Retire o bacon frito e reserve. Acrescente na gordura do bacon 5 dentes de alho picadinhos, 1 cebola média picadinha e refogue até murchar. Junte a canjiquinha lavada e seca e refogue rapidamente, despeje 1 xícara (chá) de vinho branco seco e deixe evaporar. Vá acrescentando o caldo aos poucos até a canjiquinha estar cozida, deixando molhada. Apague o fogo, incorpore queijo

meia cura ralado a gosto, 2 colheres (sopa) de manteiga, o bacon frito reserva-do, tempere com sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto.

MODO DE PREPARO **da costela**

Tempere 1 ripa de costela suína com sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto, esfregando bem o tempero pela carne. Sobre 2 folhas de papel alumínio, coloque a costela temperada com os ossos para baixo e sobre ela distribua 4 dentes de alho levemente amassados, galhos de alecrim e tomilho a gosto, pele do bacon cortada pedaços médios. Regue com 2 colheres (sopa) de azeite, feche bem o papel alumínio, formando um embrulho, deixando a parte do fechamento para cima, para que o líquido, que vai se formar, não vaze. Coloque o embrulho numa assadeira e leve ao forno pré-aquecido a 200°C por 2 horas e 30 minutos. Sirva com a canjiquinha cremosa, couve frita e limão grelhado.



Costeleta de Porco Braseado, Jus Roti e Legumes Assados

POR David Eleutério

Consultor da Gastronomix e Professor da IBMR/RJ



Tempo de preparo: 2 horas



Rendimento: para 2 pessoas

Produto: Moquequeira 28cm Cobre

Vinho para harmonizar: Brut Rose 2016 Villaggio Grando



1 pimenta dedo de moça
200 g de sal grosso
Alecrim e tomilho
50 ml de azeite de oliva
50 g de manteiga sem sal

Fundo aromático:
50 g de cebola cisele
50 g de cenoura brunoise
50 g de aipo brunoise

MODO DE PREPARO

Tempere o carré com o sal, a pimenta e o vinho branco. Reserve em refrigeração por 2 horas. Numa assadeira, coloque o sal grosso e sobre este deite os legumes, cubra com papel alumínio e leve ao forno até que cada legume esteja macio (veja o ponto de cada um). Coloque azeite na moquequeira e sele o carré de porco. Retire da caçarola e descarte o excesso de óleo. Junte o fundo aromático com as ervas, acrescente a manteiga e refogue bem. Coloque o carré sobre esse fundo aromático e regue com o vinho da vinha d'alhos (vinho da marinada da carne de porco). Acrescente o caldo de carne e leve ao fogo baixo tampado até que a carne esteja macia. Retire a carne e junte o vinho tinto. Reduza o tempo necessário, passe pelo chinês e reserve o molho aquecido. Sirva a costeleta dentro da Moquequeira com os legumes assados. Regue o molho e sirva.

INGREDIENTES

01 carré de porco
100 ml de vinho branco
Sal e pimenta QB
100 ml de vinho tinto
1 l de caldo de carne
1 mini moranga
150 g de mini berinjela
100 g de mini beterraba
1 maço de cebolinha
1 cabeça de alho cortado ao meio

MondoCeram gourmet

Foto: Estúdio Gastronômico



www.mondoceramgourmet.com.br
0800 644 6444

Cozido Parisiense

POR Marcio Berti, Simone Berti e Kleyton Takarabi
Instituto Chefs Especiais



 **Tempo de preparo:** 45 minutos

 **Rendimento:** 6 porções

Produto: Caçarola Premiere 20cm Pomodoro

Bebida para harmonizar: Suco de Uva integral Villaggio Grando



INGREDIENTES

- 2 colheres de manteiga sem sal
- 1 colher de óleo
- 1 cebola cortada em brunoise
- 2 dentes de alho fatiados
- 1 kg de filet mignon ou alcatra em cubos (2x2cm)
- 300 ml de Suco de Uva integral Villaggio Grando
- sal a gosto
- 1 xícara de água
- 1 colher de extrato de tomate
- 2 cenouras em cubos (2x2cm)
- 3 batatas em cubos (1x1cm)
- 1 abobrinha em cubos (2x2cm)
- 2 talos de salsão cortados (1/2cm de espessura)
- 1 xícara de cogumelos paris cortados ao meio
- 1 xícara de tomates cereja cortados ao meio
- 1 colher de sopa de salsa fresca picada

MODO DE PREPARO

Na caçarola, aqueça o óleo e a manteiga até derreter. Acrescente a cebola e o alho até que eles dourem. Junte o filet mignon, mexa e doure todos os lados. Adicione o Suco de Uva integral Villaggio Grando e ferva por 5 minutos. Depois, coloque sal a gosto, a água, o extrato de tomate e a cenoura. Misture tudo muito bem e cozinhe por 10 minutos. Acrescente a batata, misture e cozinhe por mais 5 minutos. Após, junte a abobrinha, salsão e cogumelos. Cozinhe por mais 10 minutos, mexendo de vez em quando. Desligue o fogo e acrescente o tomate cereja e a salsa. Misture tudo suavemente por 30 segundos e desligue o fogo. Tampe a caçarola e reserve. Sirva com arroz branco ou integral.



Crumble de Banana e Maça com Avelã e Especiarias

POR Frédéric De Maeyer

Chef do Restaurante "Eça" por H. Stern – Rio de Janeiro



Tempo de preparo: 1 hora e 40 minutos



Rendimento: para 10 pessoas

Produto: Frigideira Duo+ 28cm Cobre

Vinho para harmonizar: Le Chasseur Villaggio Grando

INGREDIENTES

para a massa

8 bananas d'água maduras
4 maçãs fuji
50 g de passas
30 g de manteiga
50 g de açúcar mascavo
1 raspa e suco de limão taiti
20 g de gengibre ralado fresco
Canela em pó a gosto
½ raspa de fava de baunilha

INGREDIENTES

para o crumble

100 g de açúcar mascavo
80 g de avelã sem pele moída
100 g de farinha de trigo
100 g de manteiga sem sal
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Misture todos os secos e, em seguida, misture a manteiga mole para fazer uma massa tipo biscoito, mas fazendo umas bolinhas. Deixe secar um pouco no forno em baixa temperatura, por mais ou menos 1 hora.

Descasque as bananas e maçãs e corte-as em brunoise. Pegue a frigideira e coloque no fogo alto, acrescente a manteiga e refogue as frutas simultaneamente. Agora é hora de acrescentar o açúcar mascavo, as passas e os temperos, canela, baunilha, gengibre e o limão. Tampe e baixe o fogo. Deixe cozinhar por cerca de 10 minutos. Em seguida você deve destampar, colocar o crumble por cima e colocar dentro do forno em temperatura média de 180°C, durante 20 minutos, até que o crumble doure. Sirva na saída do forno, ainda morno, com um bom sorvete de creme e uma taça de espumante.



Crumble Integral de Banana

POR Ana Nery
Mini Chef de Cozinha



 **Tempo de preparo:** 40 minutos

 **Rendimento:** 6 pessoas

Produto: Assadeira com alça 21x30cm Pomodoro

Vinho para harmonizar: Suco de Uva Integral Villaggio Grando

INGREDIENTES

para a farofa

¼ de xícara (chá) de manteiga
4 colheres (sopa) de farinha de trigo integral
½ xícara de açúcar mascavo
½ xícara de aveia em flocos
2 colheres (sopa) de amaranto em flocos
2 colheres (sopa) de quinoa

INGREDIENTES

para a fruta

12 bananas nanicas maduras

2 colheres (sopa) de suco de limão
1 colher (sopa) de açúcar mascavo
1 colher (sopa) de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as bananas em rodelas, misture o suco de limão e os açúcares e coloque na assadeira previamente untada com manteiga. Em um recipiente, junte todos os ingredientes da farofa e misture até formar a farofa. Espalhe-a por cima da banana. Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por cerca de 15 minutos.



Cuscuz Marroquino Integral com Cozidão de Almôndegas de Tahine e Legumes

POR Raul Lemos

Vice-Campeão do MasterChef Brasil 2015



Tempo de preparo: 30 minutos



Rendimento: 5 porções

Produto: Conjunto Feijoada Chocolate

Vinho para harmonizar: Além Mar 2009 Villaggio Grandio

INGREDIENTES

do Cuscuz

300 g de cuscuz marroquino integral
1 cenoura
1/2 abobrinha média
300 ml de caldo de legumes
Sal e pimenta-do-reino a gosto
Azeite
1/2 cebola
1 dente de alho
Manteiga

MODO DE PREPARO

do Cuscuz

Ferva o caldo em uma caçarola separada. Em outra caçarola, de tamanho médio, esquente o azeite, frite o alho e a cebola, coloque o cuscuz e mexa bem. Adicione o caldo até cobrir certinho o cuscuz. Apague o fogo e tampe por 3 minutos. Depois, você deve abrir a caçarola, adicionar uma boa colherada de manteiga e mexer bem. Adicione a cenoura e a abobrinha ralada e misture. Corrija o sal e pimenta.

INGREDIENTES

do Cozidão

300 g de patinho moído
2 colheres de tahine

3 dentes de alho
2 cebolas
Coentro em grãos
Cominho em grãos
4 cebolas
200 g de ervilha torta
4 pimentas cambuci
Azeite
5 Tomates
500 ml de caldo de legumes
Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

do Cozidão

Refogue 2 dentes de alho e 1 cebola (bem picadinhos) com azeite. Adicione a ervilha torta sem as pontas e as fibras e refogue bem. Adicione agora as pimentas cortadas em pedacinhos e depois os tomates sem a pele. Refogue por uns minutos em fogo médio. Adicione um pouco de caldo de legumes e diminua o fogo. Em uma tigela, misture a carne moída com o tahine, 1 dente de alho e uma cebola, bem picados. Incorpore o coentro e o cominho em grãos bem moídos, com sal e pimenta-do-reino. Misture bem até ficar bem homogêneo. Faça bolinhas e coloque na caçarola com o molho, deixe cozinhar por uns 6 minutos. Sirva em seguida.



Farofa de Cuscuz marroquino com Costelinha de Javali Grelhada

POR Paulo Rabello
Chef do Buffet Alecrim



 **Tempo de preparo:** 40 minutos

 **Rendimento:** para 6 pessoas

Produto: Tagine 28cm Cobre

Vinho para harmonizar: Além Mar 2009 Villaggio Grandò



INGREDIENTES

1,220 kg de costelinha de javali
Flor de sal
Azeite
Pimenta-do-reino branca
3 bananas nanicas cortadas em cubos

INGREDIENTES para o cuscuz

500 g de cuscuz marroquino
500 ml de caldo de legumes

1 cebola roxa picada em cubos pequenos
2 pimentas dedo de moça picadas sem semente
1 cenoura em cortadas em cubos pequenos
4 ovos cozidos
2 colheres de cebolinha verde picadas
2 colheres de salsinha picadas
2 colheres de orégano fresco
Azeite extra virgem
Flor de sal a gosto
1 pimenta dedo de moça picada sem sementes

MODO DE PREPARO

Tempere as costelinhas com sal e pimenta. Reserve. Aqueça o caldo de legumes a ponto de fervura e depois jogue por cima do cuscuz e mexa até soltar. Em uma frigideira, aqueça o azeite, refogue a cebola e vá acrescentando o restante dos ingredientes. Coloque tudo no bowl do cuscuz. Acerte o sal, regue com bastante azeite e está pronto. Para as costelinhas: em uma grelha bem aquecida, pincele as costelinhas com azeite e coloque para grelhar, vá virando até o ponto desejado. Em uma frigideira aqueça azeite o suficiente para fritar as bananas cortadas. Frite-as até ficarem douradas.



Feijão branco com cogumelos frescos e linguiça

POR Mônica Rangel

Chef e Proprietária do Restaurante Gosto a Gosto



Tempo de preparo: 2 horas



Rendimento: para 4 pessoas

Produto: Caçarola Premiere 18cm Cobre

Vinho para harmonizar: Merlot 2010 Villaggio Grando



INGREDIENTES

1 kg de feijão branco
100 g de bacon picado
1 kg de linguiça de porco fresca em anéis de cerca de 2 cm
150 g de cebola picada
50 g de alho picado
500 g de cogumelo Pleurotus em lâminas
500 g de cogumelo shimeji em lâminas
80 g de sal
300 g de broto de feijão

MODO DE PREPARO

Coloque o feijão de molho por cerca de 6 horas. Descarte a água e cozinhe o feijão branco em água abundante. Quando estiver *al dente*, abaixe o fogo e faça o tempero: em uma frigideira, frite o bacon até que ele perca bastante gordura. Acrescente a linguiça e deixe fritar ligeiramente. Logo em seguida, adicione a cebola e o alho e deixe dourar antes de juntar os cogumelos. Jogue essa mistura no feijão, salgue e deixe no fogo baixo por mais uns 20 minutos. Finalize com o broto de feijão com o fogo ligado e deixe murchar ligeiramente. Sirva com arroz e farofa.

Fettuccine All Innominabile

POR Ro Gouvêa
Chef e Consultora em Gastronomia



 **Tempo de preparo:** 30 minutos

 **Rendimento:** 2 porções

Produto: Frigideira Duo 22cm Pomodoro e Caçarola Duo 24cm Pomodoro

Vinho para harmonizar: Innominabile Lote V Villaggio Grand

INGREDIENTES

2l de água
350 g de fettuccine fresco
30 g de manteiga com sal de boa qualidade em pedaços pequenos
200 g de queijo grana padano ou parmigiano reggiano ralado na hora
240 ml da água do cozimento do macarrão
20 g de sal grosso para a água do macarrão
60 g de presunto de Parma cortado em Julienne
08 aspargos verdes frescos cozidos

MODO DE PREPARO

Coloque 2 litros de água em uma caçarola e leve ao fogo. Adicione o sal grosso. Quando levantar ferver, coloque os aspargos e cozinhe por 4 minutos. Retire os aspargos da água fervente e coloque imediatamente num bowl com água fria para cortar o cozimento. Parta os aspargos em 4 partes. Na mesma água, coloque o fettuccine e deixe cozinhar durante 2 ou 3 minutos. Em uma travessa, coloque a manteiga em pedaços pequenos e 150 g do grana padano espalhados ao fundo. Durante o cozimento, com uma concha, retire um pouco da água da fervura e despeje sobre a manteiga e o queijo na travessa, misturando rapidamente e formando um molho espesso. Escorra a massa e coloque sobre o molho. Polvilhe 50 g de queijo ralado e, com um garfo e uma colher, misture a massa ao molho fazendo movimentos circulares de baixo para cima. Numa frigideira pequena, salteie os aspargos com o presunto de parma com 10 g de manteiga. Adicione a massa, misture bem e sirva imediatamente.



Focaccia de Damasco e Camembert

POR Marco Aurélio Piccoli
Chef de Cozinha



 **Tempo de preparo:** 1 hora e 20 minutos

 **Rendimento:** 12 porções

Produto: Assadeira Oval 36x25cm Cobre

Vinho para harmonizar: Sauvignon Blanc 2014 Villaggio Grando



INGREDIENTES

para a massa

500 g de farinha de trigo
20 g de fermento biológico fresco ou 7 g de fermento instantâneo seco
10 g de sal
350 ml de leite integral
15 g de manteiga sem sal
15 g de açúcar refinado

INGREDIENTES

para o recheio

200 g de geleia de damasco
250 g de queijo camembert

INGREDIENTES

para a cobertura

Azeite de Oliva
Sal Marinho Negro Flocado

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, coloque todos os ingredientes e misture na velocidade baixa com o batedor próprio para massas pesadas. Caso deseje, esse pão pode ser misturado com as mãos e, posteriormente, sovado em uma bancada de mármore ou granito, sempre rasgando a massa para deixar homogênea.

O ponto da massa deverá atingir o “véu de glúten” e ficar com uma consistência mole e pegajosa. Divida a massa em duas partes iguais e deixe descansar coberta com filme PVC em temperatura ambiente por aproximadamente 30 minutos. Em uma assadeira de cerâmica, regue o fundo com azeite (aproximadamente 50 ml), deixando excesso para a massa fritar levemente no fundo quando ela for ao forno. Coloque uma parte da massa e espalhe com a ajuda das mãos. Com uma colher, espalhe a

geleia de damasco e corte pedaços de camembert por cima. Em seguida, coloque a segunda parte da massa delicadamente por cima, certificando que irá cobrir todo o recheio. Fure a massa toda com as pontas dos dedos, regue com mais azeite e polvilhe um pouco do sal negro por cima. Deixe a massa descansar com um pano úmido por cima até que ela dobre de volume. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C até que esteja dourada de forma uniforme por cima.



Filhote do Marajó

POR Ângela Sicília

Chef do Restaurante Famiglia Sicilia



 **Tempo de preparo:** 30 minutos

 **Rendimento:** 1 porção

Produto: Frigideira Duo+ 22cm Pomodoro

Vinho para harmonizar: Sauvignon Blanc 2014 Villaggio Grando

INGREDIENTES

para o peixe

180 g de filé de filhote ou filé de peixe a gosto
Sal e pimenta-do-reino

INGREDIENTES

para a crosta de parmesão

30 g de pão ralado
10 g de manteiga
20 g de parmesão
5 g de ervas (salsinha e cebolinha)

INGREDIENTES

para o risoto

50 g de arroz carnaroli
250 ml de caldo de peixe
20 g de queijo do Marajó
20 g de parmesão ralado
10 g de cebola
Alho a gosto
20 g de manteiga

INGREDIENTES

para a redução de tucupi

100 ml de tucupi temperado com cebola, alho e chicória
5 folhas de jambu

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal e pimenta-do-reino. Se você gostar, pode colocar algumas gotas de limão. Sele na frigideira bem quente. Prepare a crosta com o pão ralado, manteiga, ervas e o queijo. Coloque a crosta em cima do peixe e leve ao forno até dourar.

- Preparo do risoto: Refogue a cebola, alho e o arroz carnaroli. Acrescente aos poucos o caldo de peixe, mexendo sempre até que os grãos estejam ao dente. Coloque os queijos, mexa bem, tire do fogo e coloque a manteiga.

- Tucupi e Jambu: Refogue a cebola e o alho, coloque o tucupi a chicória e deixe reduzir em fogo baixo até que fique com metade do volume. Acrescente o Jambu.

- Montagem: Jambu com tucupi, risoto e o peixe com crosta por cima.

Dica: coloque pedaços de castanha (da sua preferência) na crosta do peixe e sua receita ficará ainda mais saborosa.



Fondue de Queijo

POR Camila Bosco

Chef e Proprietária do Restaurante Gazebo Gourmet



 **Tempo de preparo:** 1 hora

 **Rendimento:** 4 porções

Produto: Conjunto de Fondue Pomodoro

Vinho para harmonizar: Sauvignon Blanc 2014 Villaggio Grando



Couve-flor cozida
Tomates cereja
Pão

MODO DE PREPARO

Corte o dente de alho ao meio e passe-o por todo o fundo e as laterais da panela de fondue. Acenda o fogo e pré-aqueça um pouco a panela. Coloque, aos poucos, os queijos já ralados no ralo grosso dentro da panela e despeje também os líquidos e a noz moscada. Mexa sempre e lembre-se de usar o fogo baixo. Os queijos devem derreter lentamente e formar um creme homogêneo. Assim que a massa estiver lisa, o fondue está pronto. Os acompanhamentos podem ser variados de acordo com o gosto do cozinheiro. Um pão italiano rústico, batatas, cebolas baby e alguns vegetais são ótimas opções para acompanhar o prato. Sirva quente com o vinho Sauvignon Blanc Villaggio Grando na temperatura ideal.

INGREDIENTES

600 g de queijo Gruyère
600 g de queijo Emmental
250 ml de vinho branco seco
1 dente de alho
Noz moscada a gosto
Pimenta-do-reino branca moída na hora (opcional)
60 ml de aguardente de cereja (kirsch)

Acompanhamentos:
Batata baby cozida
Cebola baby assada
Brócolis cozido

Frutos do Mar ao Pomodoro, Cogumelos e Polenta Cremosa

POR João Marcelo Coelho
Chef consultor / Catering e eventos



 **Tempo de preparo:** 40 minutos

 **Rendimento:** 4 porções

Produto: Tagine 28cm Pomodoro

Vinho para harmonizar: Sauvignon Blanc 2014 Villaggio Grando



INGREDIENTES

- 20 g de azeite
- ¼ de cebola cortada em cubos pequenos
- 20 g de colorau
- 60 g de extrato de tomate
- 1 tomate cortado em cubos pequenos
- 50 ml de vinho tinto seco
- 100 ml de caldo de camarão
- 5 azeitonas
- 10 g de salsa e coentro
- 300 g de frutos do mar (camarão, polvo, peixe em cubos, lula e mexilhão)
- 10 g de sal
- 5 g de pimenta
- 100 g de fubá
- 400 ml de caldo de legumes
- 2 dentes de alho
- 100 g de queijo parmesão
- 20 g de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma caçarola, refogue no azeite a sequência de cebola, colorau, extrato de tomate e o tomate. Deglace a frigideira com o vinho tinto. Na sequência, acrescente o caldo de camarão e as azeitonas. Deixe ferver por 5 minutos, acrescente os frutos do mar previamente cozidos, cozinhe por mais 1 minuto e finalize com sal, pimenta, salsa e coentro bem picadinhos. Reserve um pouco do verde para decorar o prato no final. Separadamente, misture o caldo de legumes, o fubá e o alho picado. Deixe cozinhar, mexendo sempre. Apague o fogo, finalize com o queijo parmesão ralado e a manteiga.





Guisado ao ar de tomilho

POR Lara Carolina

Chef de Cozinha e Consultora em Marketing Gastronômico



 **Tempo de preparo:** 45 minutos

 **Rendimento:** 5 porções

Produto: Caçarola Buffet Duo 24cm Preta

Vinho para harmonizar: Malbec 2011 Villaggio Grando



INGREDIENTES

1 kg de carne (fraldinha, patinho ou coxão mole) cortado em cubos
4 colheres (sopa) de azeite
500 g de cebola calabresa, descascadas e cortadas ao meio
4 dentes de alho picados
500 g de batata calabresa, com casca e cortadas em 4
100 g de manteiga gelada, em cubinhos
300 g de tomate cereja, cortados ao meio
¼ de maço de tomilho, desfolhado
1 talo de tomilho
Sal e pimenta-do-reino a gosto
2 l de caldo de legumes ou água

MODO DE PREPARO

Em uma caçarola com azeite aquecido, doure os cubos da carne. Em seguida, acrescente as cebolas e refogue até que comecem a se soltar em pétalas. Junte o alho e mexa por mais 5 minutos. Adicione as batatas e cubra com caldo de legumes ou água. Cozinhe com a caçarola tampada até que a batata fique macia. Retire as batatas e as cebolas e cozinhe até obter um molho encorpado. Desligue o fogo e acrescente a manteiga, o tomate, a batata e a cebola cozidas, além do tomilho desfolhado. Tempere com sal e pimenta-do-reino. Tampe e aguarde por 5 minutos. Sirva em seguida acompanhado de arroz branco ou cuscuz.



Limousine do mar

POR David Louis
Bistrot do David



Tempo de preparo: 25 a 30 minutos



Rendimento: para 2 pessoas

Produto: Tagine 28cm Pomodoro

Vinho para harmonizar: Sauvignon Blanc 2014 Villaggio Grando

INGREDIENTES

para o risoto

100 g de arroz arbóreo (cozido com um 200 ml de água e 200 ml de vinho branco, um fio de azeite de oliva e pimenta-do-reino)

INGREDIENTES

para o molho

400 ml de creme de leite fresco
200 ml de vinho branco
250 ml de leite
75 g de caldo de caldo de camarão (em pó)
Cebotele, coentro, salsinha, alho

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes até atingir ponto de ebulição e, após, deixar reduzir por 15 minutos.

INGREDIENTES

para os frutos do mar

700 g de camarão pitu

18 camarões médios sem casca
15 anéis de lula
1 limão

MODO DE PREPARO

Grelhar os frutos do mar separadamente com manteiga, sal e pimenta. Em seguida, deglaçar as frigideiras com um pouco de vinho branco, somente para cobrir o fundo. Essa redução será utilizada para finalizar o risoto. Ao final, juntar os frutos do mar ao molho previamente feito. Fazer uma bela decoração na panela e servir.



Lombinho de Javali com Polenta Cremosa e Farofa de Castanhas e Cacau

POR Alessandro Bernardes

Personal Chef e Consultor na Empresa AB Eventos



 **Tempo de preparo:** 35 minutos

 **Rendimento:** 2 porções

Produto: Caçarola Duo+ 24cm Pomodoro

Vinho para harmonizar: Cabernet Sauvignon 2012 Villaggio Grando



1 colher de manteiga
100 g de queijo parmesão
40 g de castanha-do-pará
1 colher (café) de cacau
1 cálice de vinho do porto
Sal
Pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Temperar os lombinhos com sal e pimenta, selar no azeite com um pouco de manteiga. Acrescentar as cebolas picadas até ficarem caramelizadas, juntar o vinho do Porto e deixar reduzir até que a carne esteja com um tom escuro. Fazer a polenta com a farinha de milho diluída em 2 xícaras de água fria, levar ao fogo baixo por 15 minutos e finalizar com manteiga e queijo parmesão ralado. Em outra frigideira, tostar a castanha-do-pará em um fio de azeite, acrescentar o cacau, temperar com sal e pimenta e reservar. Triturar ervas frescas de sua preferência com azeite para a finalização e decorar com brotos ou ervas frescas.

INGREDIENTES

6 lombos pequenos de javali
Azeite
Ervas Frescas
50 g de farinha de milho para polenta
2 xícaras de água
1 cebola picada

Medalhões de Javali com Relish de Funcho

POR Jane Pereira
Chef Consultora do Praticità Carnes



 **Tempo de preparo:** 50 minutos

 **Rendimento:** para 4 pessoas

Produto: Frigideira Duo+ 28cm Pomodoro

Vinho para harmonizar: Cabernet Sauvignon 2012 Villaggio Grando

INGREDIENTES

para o Medalhão de Javali

800 g de Medalhão de Javali
125 ml de vinho Cabernet Sauvignon 2012 Villaggio Grando
1 dente de alho
1 ramo de sálvia
1 ramo de tomilho
1 ramo de alecrim
1 alho-poró cortado em rodela finas
2 colheres (sopa) de azeite
4 pitadas de sal
2 pitadas de pimenta-do-reino branca moída

INGREDIENTES

para o Relish de Funcho

1 bulbo de funcho cortado em pequenos cubos
1 pimentão amarelo cortado em pequenos cubos
2 pimentas dedo de moça sem caroço
1 cebola média cortada em pequenos cubos
Suco de 3 laranjas-pera
1 cm de gengibre ralado
125 g de açúcar cristal
120 ml de vinagre de maçã



1 dente de alho batido no pilão com:
1 colher (chá) de páprica doce
1 colher (chá) de mostarda em pó
1 colher (chá) de coentro moído
1 colher (chá) de cúrcuma
2 colheres (chá) de sal marinho
2 colheres (sopa) de azeite

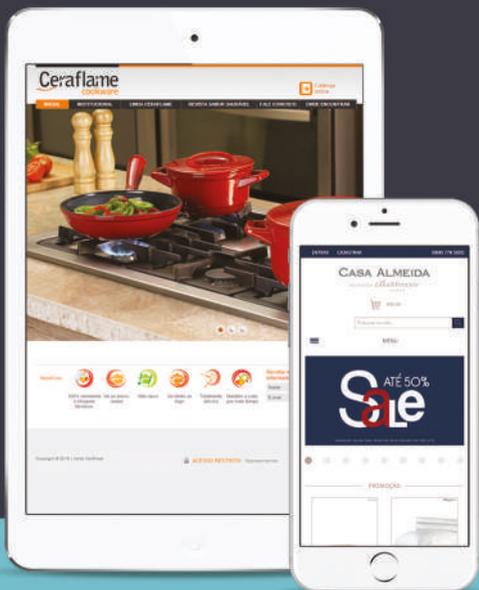


MODO DE PREPARO:

Em uma frigideira, coloque o funcho, a cebola, a pimenta dedo de moça e o pimentão amarelo cortados. Refogue tudo em fogo baixo por 2 minutos. Acrescente o suco de laranja, o gengibre, o açúcar cristal, o vinagre de maçã e as especiarias batidas no pilão com alho e azeite. Deixe cozinhando em fogo baixo por 35 minutos. Caso queira armazenar o Relish, coloque em potes esterilizados, ainda quentes com tampas não metálicas ou resistentes ao vinagre. Vede e rotule. Guarde em local fresco e escuro. Após aberto, conserve na geladeira.

MODO DE PREPARO dos medalhões

Aqueça uma frigideira. Coloque um fio de azeite. Junte as ervas e o alho-poró, coloque os medalhões de javali, as pitadas de sal e a pimenta-do-reino, virando em 2 minutos e selando os dois lados. Agora é hora de deglazar o fundo da frigideira com o vinho tinto. Reduza o vinho por 2 minutos. Sirva os medalhões com o Relish de Funcho e arroz branco, caso queira.



xthor
.com.br

Ajudamos você a
potencializar suas vendas
e ampliar seu negócio.

+570
clientes

Apenas
presença
digital **não é**
suficiente

Sua empresa precisa
investir em marketing
digital de resultados.

Entre em contato
agora mesmo:

93%
avaliações
positivas

xthor.com.br

11 3500.1431 • 47 3644.3705

Desenvolvimento de:



Websites
Institucionais



Lojas
Virtuais



Marketing
Digital

Encontre-nos nas Mídias Sociais



Moqueca Thai de Camarão

POR Cris Leite

Chef, Consultora Gastronômica, Colunista do Jornal Extra e Professora de Gastronomia do IBMR/RJ



 **Tempo de preparo:** 40 minutos

 **Rendimento:** 4 porções

Produto: Moquequeira 28cm Pomodoro

Vinho para harmonizar: Sauvignon Blanc 2014 Villaggio Grando

INGREDIENTES

10 g de alho
120 g de amendoim descascado
60 ml de azeite extra virgem
60 ml de cachaça
1,2 kg de camarão cinza médio
80 g de cebola branca
1 molho de coentro fresco
30 g de curry vermelho em pasta
20 g de gengibre
200 ml de leite de coco
1 limão taiti
10 g de sal refinado
5 g de pimenta-do-reino branca
100 g de tomate

MODO DE PREPARO

Descasque e pique o alho. Descasque a cebola e corte-a em finas fatias. Retire a pele e a semente do tomate e corte-o em tiras finas. Descasque o gengibre. Rale a casca do limão. Prepare o suco e coe. Limpe os camarões e tempere-os com sal, raspas da casca do limão e a pimenta. Liquidifique o suco de limão, o coentro, o curry e o gengibre. Refogue o alho no azeite, junte a cebola e o tomate. Acrescente a mistura liquidificada e refogue. Tempere com sal. Junte os camarões, acrescente a cachaça, deixe o álcool evaporar. Acrescente o leite de coco e misture bem. Finalize com o amendoim descascado.



Moqueca Light de Banana da Terra com Namorado e Camarão

POR Monique Gabiatti

Chef Executiva no Gallery Lounge e MG Eventos,
Chef da Prime Boutique de Carnes e GastroBar Cozinha Central



 **Tempo de preparo:** 30 minutos

 **Rendimento:** para 3 pessoas

Produto: Moquequeira 28cm Cobre

Vinho para harmonizar: Chance Prosecco 2015

INGREDIENTES

3 dentes de alho grandes picados
2 cebolas picadas
4 colheres (sopa) de óleo
3 xícaras (chá) de caldo de camarão ou peixe
2 colheres (sopa) de azeite-de-dendê
3 pimentas cambuci ou de cheiro picadas
1 pimentão vermelho em rodelas
Pimenta-do-reino branca a gosto
Lemon pepper a gosto
Sal a gosto
700 ml de leite de coco tailandês (vende em lojas de produtos orientais)
2 xícaras (chá) de tomate pelati picado
600g de camarões-rosa médios, limpos (usar as cascas para o caldo)
3 colheres (chá) de suco de limão siciliano
2 bananas da terra, em rodelas e cozidas
Coentro a gosto
1kg de Filé de Namorado cortado em tiras grossas (largura de 2 dedos)

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe e o camarão com sal e lemon pepper a gosto e reserve. Na moquequeira, refogue o alho e a cebola no óleo durante cinco minutos, até que a cebola esteja transparente. Acrescente o caldo de camarão ou peixe, o azeite-de-dendê, a pimenta Cambuci e o pimentão vermelho. Deixe ferver por mais cinco minutos. Em seguida acrescente o sal, pimenta-do-reino, leite de coco, o tomate, o camarão, o peixe, o suco de limão, a banana e cozinhe mais cinco minutos. Prove o caldo e corrija o sal e a pimenta, se necessário. Finalize com o coentro picado. Sirva acompanhado com arroz e farofa de alho.



Moqueca Vegana

POR Gabi Nery

Chef assistente da mini Chef Ana Nery



Tempo de preparo: 1 hora



Rendimento: 4 porções

Produto: Moquequeira 28cm Pomodoro

Vinho para harmonizar: Sauvignon Blanc 2014 Villaggio Grando

INGREDIENTES

3 cenouras orgânicas
3 batatas baroa orgânicas
2 inhames orgânicos
1 cebola orgânica
1 tomate orgânico
1/2 pimentão amarelo orgânico
1/2 pimentão vermelho orgânico
2 bananas da terra orgânicas
3 cogumelos shitake orgânicos
1 colher (chá) de azeite de dendê
1 l de caldo de legumes
1 colher (sopa) de alga hidratada
200 ml de leite de coco
Coentro e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cortar os legumes em rodelas e colocar os ingredientes em camadas na seguinte ordem: cenoura, batata baroa, pimentões. Cobrir com caldo de legumes quente. Deixar por 5 minutos em fogo baixo e colocar a camada de inhame, tomate, banana da terra e cogumelo. Cobrir com caldo e deixar por mais 10 minutos. Por fim, acrescentar 200 ml de leite de coco, o dendê, a alga e deixar por mais 5 ou 10 minutos. Acrescentar o coentro e o sal.



Nhoque recheado de queijo brie

POR Priscila França Souza Rosendo

Chef de Cozinha e Food Stylist do Estúdio Gastronômico



 **Tempo de preparo:** 40 minutos

 **Rendimento:** para 5 pessoas

Produto: Moquequeira 28cm Cobre

Vinho para harmonizar: Innominabile Lote V Villaggio Grandó



INGREDIENTES

500 g de batata asterix
100 g de queijo parmesão
50 g de farinha de trigo
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto
400 g de queijo brie
100 g de manteiga
1 maço de sálvia
Broto de alfafa

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, retire as cascas e amasse-as ainda quentes. Acrescente o queijo parme-

são, a farinha de trigo, o sal e a pimenta do reino. Amasse delicadamente até desgrudar da mão. Recheie com o queijo brie cortado em cubos. Em uma frigideira, coloque um pouco de manteiga. Quando estiver quente doure o nhoque com algumas folhas de sálvia para proporcionar mais sabor e crocância. Depois de pronto, coloque o molho branco e finalize com broto de alfafa.

INGREDIENTES para o molho branco

600 ml de leite integral
1 ½ colher (sopa) de farinha de trigo
1 ½ colher de manteiga
1 noz-moscada
½ cebola
Pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO do molho branco

Colocar a manteiga em uma panela. Quando derreter, acrescente a farinha de trigo e mexa até o roux ficar claro. Coloque o leite e continue mexendo com um fouet. Depois de ferver adicione a 1/2 cebola inteira, a pimenta do reino e a noz moscada ralada. Mexa mais um pouco e, para incorporar os ingredientes, deixe ferver por mais uns 5 minutos. Retire a cebola e sirva.



INNOMINABILE
GRANDE
V&S
Lata V

Paella de Quinoa

POR Adriana Moreira da Fonseca
Chef e Sócia da empresa Canela e Arte Gastronomia



 **Tempo de preparo:** 25 minutos

 **Rendimento:** para 10 pessoas

Produto: Wok 32 Preta

Vinho para harmonizar: Brut 2016 Villaggio Grando

INGREDIENTES

250 g de quinoa em grãos
100 g de cebola cortada em brunoise
1 g de açafraão
150 g de lula em anel
150 g de polvo cozido
150 g de camarão VG
150 g de camarão médio
150 g de mexilhão na meia concha
150 g de pimentão amarelo em rodela
30 g de coentro picado
100 ml de azeite extra virgem
1 g de sal refinado
2 g de pimenta preta
30 g de pimenta biquinho
1,5 l de caldo de camarão

MODO DE PREPARO

Coloque na Wok o azeite e o açafraão por 2 minutos. Acrescente a cebola, a quinoa e o sal. Refogue por 2 minutos. Depois, misture o polvo, o camarão médio e a lula. Apague o fogo. Comece a montagem na caçarola, acrescentando os mexilhões, pimentões, camarões VG e a pimenta preta. Leve a Wok ao fogo e acrescente o caldo, deixando cozinhar por cerca de 30 minutos. Finalize a paella com o coentro e a pimenta biquinho.



Papardelle ao Ragu de carne e linguiça

POR Lorenzo Ravioli

Vencedor do MasterChef Junior Brasil e Consultor da Pizza Bros



 **Tempo de preparo:** 2 horas e 30 minutos

 **Rendimento:** para 4 pessoas

Produto: Frigideira Duo+ 22cm Pomodoro

Vinho para harmonizar: Além Mar 2009 Villaggio Grandio



INGREDIENTES

500 g de patinho moído ou cortado na ponta da faca
250 g de linguiça toscana desmanchada e sem pele
800 g de tomate pelado
100 ml de óleo
2 cebolas médias picadas
4 dentes de alho picado
1 cenoura picada

1 talo de salsaão
5 folhas de louro
1 ramo de alecrim
1/2 cálice de vinho tinto
Sal e pimenta
Queijo Parmesão
1 pacote de massa tipo Papardelle

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira coloque óleo, cebola, cenoura, alho, salsaão, alecrim e o louro. Deixe dourar até ficar translúcido, fazendo assim com que os sabores se desprendam. Coloque a linguiça, espere fritar e ficar rosada. Depois acrescente a carne e deixe fritar. Ao final do cozimento, coloque o vinho, deixando evaporar todo o álcool. É importante deixar a carne fritar bem para que ela absorva todos os sabores dos temperos. Adicione sal e pimenta a gosto. Por último, coloque o tomate deixando-o desmanchar em fogo baixo. A água do tomate vai secar vagarosamente. O ragu vai encorpar. De tempo em tempo, mexa o molho para que ele não grude no fundo da panela. Se necessário, utilize um pouco de caldo de carne ou mesmo água para ajudar no cozimento. Cozinhe a massa na última hora em água fervente e com um pouco de sal. Sirva bem quente com um bom queijo parmesão.

Pargo assado no sal grosso com batatas ao murro e chutney de manga

POR Fabrício Boliveira
Ator



 **Tempo de preparo:** 50 minutos

 **Rendimento:** 4 porções

Produto: Assadeira Terrine Grande Preta e Assadeira com aba preta

Vinho para harmonizar: Sauvignon Blanc 2014 Villaggio Grand



MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C. Em uma assadeira e coloque 1 kg de sal grosso no fundo. Adicione o peixe, as batatas e umas folhas do alecrim. Cubra com o restante do sal grosso e leve ao forno por mais ou menos 45 minutos. É muito importante que o sal cubra todo o peixe. Corte a manga em cubos médios. Leve ao fogo uma panela com um fio de azeite, doure a cebola com o alho, adicione a manga, o gengibre, a pimenta e o açúcar. Deixe por alguns minutos e junte as passas e o vinagre. No final coloque folhas de coentro. Lembrando que o chutney pode ser guardado por vários dias na geladeira, sendo que no dia seguinte fica ainda mais gostoso. Cozinhe as vagens em água temperada com sal, até que fiquem *al dente*, escorra e estará pronto.

INGREDIENTES

3 kg de sal grosso
1,5 kg de Pargo
200 g de batatas portuguesas pequenas
Alecrim a gosto
200 g de Vagem Francesa
1 Manga Tommy
40 g de açúcar
20 g de gengibre picado
1 pimenta dedo de moça picada com as sementes (caso queira menos picante, retire as sementes)
1/2 cebola picada
2 dentes de alho picados
60 g de passas brancas
Coentro fresco a gosto
Vinagre branco e azeite a gosto

Aulas de curta duração com preparos servidos na sequência do menu, e harmonização selecionada pelos chefs.

ESPAÇO GOURMET

escola de gastronomia



www.espacogourmet.com.br

 /[espacogourmet.com.br](https://www.facebook.com/espacogourmet.com.br)



Venha para o
Espaço Gourmet!

aulas
a partir de
R\$ 80,00

(41) 3019-0437 - contato@egeg.com.br
Al Prudente de Moraes, 129 F - Mercês

Pâté em Croûte

POR Danilo Rolim

Chef Menu Content – Conteúdo e Curadoria Gastronômica



Tempo de preparo: 2 horas



Rendimento: para 4 pessoas

Produto: Forma para Pão Pomodoro

Vinho para harmonizar: Malbec 2011 Villaggio Grando

INGREDIENTES

para a Massa (Pâté à Pâté)

500 g de farinha de trigo
125 g de manteiga
10 g de sal
2 ovos
150 ml de água

INGREDIENTES

para o Recheio (Farce de Campagne)

150 g de gordura de porco em cubos pequenos
350 g de carne magra de porco (como pernil ou lombo) em cubos pequenos
500 g de fígado de porco ou de frango em cubos pequenos (é possível variar a proporção de fígado para carne a gosto)
50 g de uvas passas sem semente
50 ml de brandy
15 g de sal
10 g de especiarias (pimenta-do-reino branca e preta moídas, canela, noz moscada, páprica doce e picante)

INGREDIENTES

para o Aspic

250 ml de caldo de carne
50 ml de vinho do porto ou massala
10 g de gelatina sem sabor

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa sem sovar, apenas para que a massa fique uniforme. Embrulhe em papel filme e resfrie até o momento de usar. Misture todos os ingredientes do recheio e deixe marinando por pelo menos duas horas, se possível, de um dia para o outro. Passe o recheio já marinado pelo processador, pulsando até que esteja uniforme, moído, mas ainda com pequenos pedaços dos ingredientes. Abra a massa até que esteja com a espessura de meio centímetro e grande o suficiente para forrar o interior da forma de pão já untada com manteiga. Apare o excesso de massa. Coloque o recheio e feche ligeiramente a massa para que cubra a borda do recheio. Pincele a massa com ovo batido e asse em forno pré-aquecido a 170°C, por 1 hora e 30 minutos. Deixe esfriar e refrigere. Dissolva a gelatina no caldo com o vinho e aqueça sem ferver. Despeje o aspic ainda quente sobre o pâté gelado. Sirva frio.



VG
VILLAGGIO
GIRANDO
Boutique Winery



2011
MALBEC
Vinho tinto tinto seco
PRODUCTO DE
ARGENTINA
750 ml
ALC.14% V/V



Pato Confitado

com Purê de Batata e de Repolho Roxo com Molho e Crispy de Maçã

POR Taís Nunes

Chef e editora do Blog Chama os Cachorros



 **Tempo de preparo:** 4 horas e 15 minutos

 **Rendimento:** 2 porções

Produto: Caçarola Buffet Duo+ 28cm Cobre

Vinho para harmonizar: Além Mar 2009 Villaggio Grandio

INGREDIENTES

Pato

2 coxas e sobrecoxas de pato (pode ser feito com marreco)

1 l de gordura de pato/marreco ou banha de porco

2 ramos de alecrim

1 colher (sopa) de sal grosso

Pimenta-do-reino

1 colher (sopa) de mel

2 colheres (sopa) de shoyu

INGREDIENTES

Purês

5 batatas médias

½ repolho roxo

4 colheres (sopa) de manteiga

Sal

Pimenta

½ cebola

INGREDIENTES

Maçã

2 maçãs

1 colher (sopa) de manteiga

½ xícara de açúcar

2 xícaras de água

MODO DE PREPARO

Pato

Disponha as coxas e sobrecoxas do pato em uma assadeira alta e cubra com a gordura – utilize somente a quantidade necessária para cobrir a carne. Junte alecrim, o sal e a pimenta. Leve ao forno a no máximo 100°C por cerca de 4 horas. Depois das 4 horas cozinhando lentamente, em baixa temperatura, seu pato deve estar bem suculento e com a carne muito macia. Retire da gordura e reserve. Essa gordura pode ser guardada para usar novamente, é só separar a gordura pura da água e do tempero. Sua carne estará bem pálida, então você deve misturar o mel com o shoyu em uma pequena caçarola até ferver e passar com um pincel essa mistura sobre o pato. Levar para assar, agora no forno a 200°C até corar (cerca de 15 minutos).

MODO DE PREPARO

Purês

Descasque as batatas e corte-as em pedaços menores. Em uma caçarola, cubra com água e leve para cozinhar até que as batatas fiquem completamente cozidas. Enquanto isso, corte a cebola e o repolho roxo finamente e refogue com um pouco de manteiga. Reserve.

Esmague as batatas para fazer o purê e divida em dois. Em uma metade, acrescente o repolho refogado e reserve a outra metade. Misture o purê com o repolho em um mixer ou processador e, se desejar um purê mais delicado, passe por uma peneira. Acrescente metade da manteiga em cada purê e misture bem enquanto ainda estiverem quentes. Finalize temperando com sal e pimenta.

MODO DE PREPARO

Maçã

Uma maçã será usada para fazer o crispy e as

outras para o molho. Então, uma delas, não precisa ser descascada e deve ser cortada em rodela bem finas, retirando somente as sementes. Unte uma assadeira com manteiga e leve as maçãs para o forno até que fiquem bem sequinhas (pode colocar em cima da forma do pato, mas deve ficar pronta na metade do tempo). As outras maçãs devem ser descascadas e cortadas em cubos médios. Em uma caçarola pequena derreta a manteiga, acrescente as maçãs e deixe cozinhar por uns 3 minutos para, então, acrescentar o açúcar. Deixe derreter bem até dourar levemente com as maçãs. Acrescente a água e deixe cozinhar por 10 minutos.



Pernil de Cordeiro com Cuscuz Marroquino e Molho de Morango

POR José Honorato

Sócio na empresa Experience Grill e na Honorato Sommelier – RJ.
Também é Docente no SENAC - RJ



Tempo de preparo: 1 hora e 40 minutos (cuscuz marroquino 5 minutos)



Rendimento: para 4 pessoas

Produto: Assadeira Grande Terrine Pomodoro

Vinho para harmonizar: Innominabile Lote V Villaggio Grand

INGREDIENTES

1 Pernil de Cordeiro de 2 kg
2 ramos de alecrim
2 ramos de tomilho
10 ml de azeite
1 l de caldo de legumes

INGREDIENTES

para temperar o Pernil

15 g de Ras El Hanout
10 g de Páprica Defumada
5 ml de Aceto Balsâmico
Sal a gosto

Depois de temperar, reserve a carne por 3 horas

MODO DE PREPARO

do Pernil

Coloque na assadeira o azeite e deixe esquentar. Quando estiver quente, coloque o pernil para dourar. Vire-o e acrescente os ramos de alecrim e tomilho. Após dourar os dois lados, coloque aos poucos o caldo de legumes e leve ao forno por 2 horas na temperatura de 200°C.

INGREDIENTES

para o Cuscuz Marroquino

200 g de Cuscuz
75 g de vagem
1 berinjela grande
1 pimentão médio amarelo
1 pimentão médio vermelho
1 pimenta dedo de moça sem semente
1 cebola roxa pequena
1 colher de sopa de azeite
200 ml de suco de laranja
Água
1 colher de vinagre
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

do Cuscuz Marroquino

Corte todos os legumes em Julienne. Coloque a berinjela em uma solução de água, 1 colher de chá de vinagre e uma pitada generosa de sal. Corte a cebola em brunoise. Hidrate o cuscuz com o suco de laranja. Agora, coloque numa caçarola o azeite e a cebola, deixando a cebola suar. Após colocar a vagem e a berinjela, deixe cozinhar até que esteja ao ponto. Acrescente os pimentões, a pimenta dedo de moça e o cuscuz já hidratado, temperando

com sal a gosto. Misture bem, sempre em fogo baixo e desligue.

INGREDIENTES **para o Molho de morango**

200 g de morangos higienizados
1 colher (sopa) de azeite de oliva
1 cebola pequena fatiada
1 ramo de tomilho
150 ml de caldo de legumes
1 colher (sopa) de mel
1 colher (sopa) de geleia de morango
1 colher (sopa) de aceto balsâmico
30 ml de vinho do porto
1 colher (sopa) de manteiga
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO **do Molho de morango**

Aqueça em fogo médio, em uma frigideira, o azeite de oliva. Adicione a cebola e o tomilho. Quando a cebola estiver translúcida, acrescente o caldo de legumes, o mel, a geleia de morango, o vinho do porto, o aceto balsâmico, o sal e a pimenta do reino moída na hora. Deixe o molho ferver, mexendo de forma a incorporar bem. Reduza até formar uma espécie de xarope. Retire do fogo, descarte o tomilho e acrescente a manteiga. Ajuste o sal e a pimenta-do-reino. Sirva imediatamente, lembrando que o molho deve ser servido, impreterivelmente, morno. Ao esfriar, a manteiga formará uma camada separada.



Pernil de Cordeiro cozido em cubos com legumes

POR Junior Durski
Chef e Proprietário dos Restaurantes Madero



Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos



Rendimento: para 5 pessoas

Produto: Moquequeira 28cm Preta

Vinho para harmonizar: Innominabile Lote V Villaggio Grandó



INGREDIENTES

1 kg de carne de cordeiro em cubos
1 cebola
1 talo de salsão picado
3 cenouras
3 colheres de azeite de oliva
4 tomates picados
Alho
¼ de xícara de vinho tinto bouque garni
4 batatas
70 g de vagem
½ xícara de ervilhas frescas ou congeladas
Cheiro verde
1 colher (sopa) de farinha de trigo
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal e pimenta. Passe os cubos de carne na farinha de trigo e frite. Reserve. Na mesma caçarola, frite a cebola, o alho, o salsão e uma cenoura. Acrescente o vinho e deixe reduzir. Depois, coloque os tomates e deixe ferver. Acrescente a carne reservada junto com o molho. Quando a carne estiver quase macia, coloque as batatas, a vagem, a ervilha, o cheiro verde e as outras cenouras para cozinhar na mesma caçarola e cozinhe até tudo ficar macio.



Picadinho Carioca com Polenta Cremosa e Ovos Poche

POR Fabiana Karla
Atriz



 **Tempo de preparo:** 40 minutos

 **Rendimento:** 4 porções

Produto: Moquequeira 28cm Pomodoro

Vinho para harmonizar: Suco de Uva Integral Villaggio Grando

INGREDIENTES para o picadinho

500 g de mignon picado em cubos pequenos
Cebola e alho picados a gosto
100 ml de suco de uva
100 g de tomates sem pele, sem sementes e cortados em cubos
150 ml de caldo de legumes natural
60 g de farinha de trigo
Sal, pimenta-do-reino e molho de soja a gosto
Óleo

MODO DE PREPARO do picadinho

Tempere a carne com um pouco de sal e pimenta-do-reino. Polvilhe a farinha de trigo na carne. Esse processo ajuda na hora de saltear a carne, diminuindo os líquidos e engrossando o molho. Aqueça a caçarola, adicione um fio de óleo de sua preferência, adicione a carne e deixe até que ela doure bem. Agora, adicione a cebola, o alho e deixe dourar



um pouco. Junte o suco de uva, os tomates picados e o caldo. Deixe reduzir em fogo baixo até que o molho fique espesso. Adicione um pouco de molho de soja para regular o sal e dar cor ao molho.

INGREDIENTES

para a polenta cremosa

150 g de Fubá pré-cozido
1 litro de caldo de galinha ou de legumes natural

200 g de requeijão cremoso
60 g de grana padano
100 g de manteiga com sal

MODO DE PREPARO da polenta cremosa

Aqueça metade do caldo em uma caçarola alta e vá adicionando o fubá aos poucos, sempre mexendo. Quando secar, adicione mais caldo até que o fubá esteja cozido. Com ele ainda cremoso, desligue o fogo e adicione o requeijão, o queijo ralado e a manteiga. Mexa bem e estará pronto para ser servido imediatamente. Para fazer os ovos poche, aqueça uma caçarola com bastante água, tempera a água com vinagre branco (mais ou menos 2 litros de água e 50 ml de vinagre). Quando estiver fervendo, quebre um ovo direto na água e espere 5 minutos. Retire o ovo da água com a ajuda de uma escumadeira, seque um pouco e sirva com uma pitada de sal.



Picadinho de cordeiro acompanhado de quinoa e farofa de banana

POR Carina Boniatti

Chef de Cozinha e Nutricionista da Clínica Funcional



Tempo de preparo: 45 minutos



Rendimento: 4 porções

Produto: Caçarola Duo+ 22cm Pomodoro e 2 Mini Tagines Pomodoro

Vinho para harmonizar: Cabernet Sauvignon 2012 Villaggio Grand

INGREDIENTES

para o Picadinho de Cordeiro

700 g de filé mignon de cordeiro cortado na ponta da faca

10 g de alho picado

80 g de cebola picada

50 g de salsão picado

150 g de tomate concassê picado

5 g de urucum

1 bouquet garni com alecrim, tomilho e louro

300 ml de caldo de carne ou de legumes

20 g de biomassa de banana verde cremosa

Azeite de oliva extra virgem

Sal marinho

Pimenta-do-reino preta

Salsinha, Cebolinha e Alecrim

MODO DE PREPARO

Numa caçarola grande, coloque um pouco de azeite e aqueça em fogo alto. Coloque 1/3 da carne e deixe selar. Vá mexendo aos poucos e, quando estiver dourada, tire da caçarola, reservando em um bowl. Tempere com sal e pimenta-do-reino preta. Repita o procedimento com o restante da carne e depois mantenha reservado. Na mesma caçarola, acrescente um pouco mais de azeite e doure levemente o alho. Adicione a cebola e o salsão, deixe dourar levemente. Acrescente o tomate e refogue até começar a ver o fundo da caçarola. Adicione o urucum e volte com a carne para a caçarola, mexendo bem para misturar todos os temperos. Acrescente o bouquet garni, o caldo e um pouquinho de sal. Cozinhe em



fogo médio, com a caçarola semitampada, por 20 a 30 minutos. Após este período, retire o bouquet garni, adicione a biomassa de banana verde e deixe ferver por mais 5 minutos. Ajuste os temperos que forem necessários e, finalize com salsinha, cebolinha e alecrim frescos no momento de servir.

INGREDIENTES para a Quinoa

150 g de quinoa em grãos colorida (branca, vermelha e negra)
350 ml de caldo de legumes
70 g de cenoura em brunoise
70 g de abobrinha em brunoise
70 g de cebola roxa em brunoise
Azeite de oliva extra virgem
Sal marinho
Pimenta-do-reino preta
Salsinha e Cebolinha

MODO DE PREPARO

Numa caçarola pequena, coloque a quinoa, o caldo de legumes, um pouco de sal e leve para cozinhar em fogo médio por aproximadamente 15 minutos. Enquanto isso, coloque um fio de azeite na frigideira e salteie os legumes. É importante que eles não cozinhem demais e fiquem tenros. Quando a quinoa estiver cozida, misture os legumes, ajuste o sal e a pimenta-do-reino. Finalize com salsinha e cebolinha.

INGREDIENTES para a Farofa de Banana

50 g de farinha de mandioca biju
30 g de amaranto em flocos
30 ml de azeite de oliva extra virgem
1/2 pimenta dedo de moça picada
50 g de cebola roxa em cubos
50 g de tomate sem sementes em cubos
1 banana prata madura em cubos
Sal marinho
Pimenta-do-reino preta
Salsinha e Cebolinha

MODO DE PREPARO

Numa frigideira, coloque o azeite e refogue brevemente a pimenta dedo de moça, a cebola, o tomate e a banana (máximo 1 minuto). Acrescente a farinha de mandioca biju e o amaranto. Baixe o fogo, e deixe a farinha tostar levemente. Ajuste o sal e a pimenta-do-reino e finalize com salsinha e cebolinha.



Picadinho de Músculo

POR Carlos Ribeiro
Chef do Restaurante na Cozinha



Tempo de preparo: 1 hora



Rendimento: para 6 pessoas

Produto: Frigideira Duo 20cm Cobre

Vinho para harmonizar: Malbec 2011 Villaggio Grando



INGREDIENTES

1 kg de músculo cortado em cubos pequenos
4 dentes de alho picados
4 tomates picados
2 l de caldo de legumes ou carne para o cozimento
1 cebola picada
1 colher (sopa) de colorau
1 colher (sopa) de manteiga
4 colheres (sopa) de azeite de oliva
Sal, pimenta-do-reino e cominho a gosto
2 talos de salsaão
1 copo de vinho tinto
3 cenouras grandes cortadas em tiras
06 batatas inglesas cortadas em cubos
Tomilho e louro a gosto
Para acompanhamento: Mini cebolas cozidas, na água e sal.

MODO DE PREPARO

Numa frigideira coloque azeite e manteiga. Deixe aquecer e, em seguida, coloque o músculo para selar; deixe dourar bem. Agora coloque todos os ingredientes, menos a batata e a cenoura. Deixe cozinhar por 30 minutos em fogo baixo e verifique se a carne está começando a ficar macia. Coloque as batatas e a cenoura, tampe a frigideira e deixe cozinhar até que elas fiquem cozidas. Para compor o prato, decore com mini cebolas, batatas e cenoura, farofa de seu gosto, arroz branco, salada de tomates ou de outros legumes de sua preferência, chuchu, abobrinha.



Polvo, Bottarga, Creme de Limão e Ervilha

POR Bernardo Fuc

Chef da Trapiche Pescados / Bottarga



 **Tempo de preparo:** 1 hora e 20 minutos

 **Rendimento:** para 4 pessoas

Produto: Frigideira Duo+ 28cm Preta

Vinho para harmonizar: Sauvignon Blanc 2014 Villaggio Grandò

INGREDIENTES

1 polvo grande (2kg)
50 g de bottarga inteira (ova de tainha desidratada)
350 g de ervilha
200 g manteiga
300 g creme de leite
1 limão taiti
2 cebolas
6 dentes de alho
1 talo de salsaõ
1 cálice de vinho branco seco
2 l de água
Azeite de oliva
Sal e açúcar QB
Mini broto de agrião (para decorar)

MODO DE PREPARO

- Polvo: Em uma caçarola, corte 1 cebola grosseiramente, juntamente com o talo de salsaõ e os alhos. Coloque um pouco de manteiga e refogue por uns 3 minutos. Adicione o vinho branco e em seguida adicione a água. Quando a água estiver morna, adicione o polvo (já limpo) para iniciar o cozimento em fogo médio/baixo. O polvo

ficará cozinhando por cerca de 50 a 70 minutos, a depender do ponto e sua preferência. Após o cozimento, use a frigideira. Coloque manteiga e um pouco de azeite de oliva e também os tentáculos para grelhar.

- Ervilha: Em uma frigideira, derreta um pouco de manteiga e depois refogue rapidamente a ervilha com um pouco de sal.

- Creme de limão: Refogue uma cebola na manteiga até que ela fique bem transparente. Utilize um mixer para processar a cebola até que ela ganhe textura de pasta (bem lisa). Retorne à frigideira, adicione o creme de leite e, em fogo baixo, mexa e adicione o suco de limão (peneirado) até que encontre o ponto que lhe agrade. Agora, adicione uma pitada de sal e um pouco de açúcar para corrigir a acidez. Deixe reduzir até chegar em uma textura bem cremosa. Pronto! Monte seu prato e rale a bottarga por cima para realçar o sabor do mar. Não esqueça de decorar com um pouco de mini agrião.



Prime Rib ao molho de queijo Gruyère

POR Paulo Hruschka
Chef do Flor de Sal Itapema



 **Tempo de preparo:** 20 minutos

 **Rendimento:** para 2 pessoas

Produto: Frigideira Duo+ 22cm Cobre

Vinho para harmonizar: Malbec 2011 Villaggio Grando



INGREDIENTES

1 prime rib de aproximadamente 600g
50 g de manteiga
50 g de farinha de trigo
500 ml de leite
1 pitada de noz-moscada
Sal e pimenta a gosto
100 g de queijo gruyère ralado
Pimenta biquinho
Salsinha

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno em 250°C por 10 minutos. Em uma frigideira, derreta a manteiga e sele o prime rib de todos os lados. Reserve. Na mesma frigideira, desligue o fogo e adicione a farinha, mexendo rapidamente até ficar homogêneo. Ligue o fogão em fogo baixo, adicione o leite. Em seguida, cozinhe até engrossar, sempre mexendo. Coloque o prime no forno para chegar ao ponto. Com o molho pronto, adicione o queijo, tempere com sal, pimenta e noz-moscada. Quando a carne chegar ao ponto desejado, retire do forno e acrescente à frigideira, onde está o molho. Decore com pimentas biquinho e salsinha.

Risoto de Aspargos com Lagostins

POR Daniel Rocha
Ator



 **Tempo de preparo:** 1 hora

 **Rendimento:** 4 porções

Produto: Frigideira Duo+ 22cm Cobre e Caçarola Duo+ 16cm Cobre

Vinho para harmonizar: Sauvignon Blanc 2014 Villaggio Grando

INGREDIENTES

do risoto

300 g de arroz arbóreo
80 ml de vinho branco
1,5 l de caldo de galinha natural
100 g de manteiga gelada em cubos
1 cebola pequena, cortada em cubos pequenos
100 g de queijo parmesão ralado
20 aspargos verdes frescos
Azeite a gosto
Sal e pimenta-do-reino branca a gosto

MODO DE PREPARO

do risoto

Retire um terço do talo inferior dos aspargos (essa parte é descartada pois é muito fibrosa). A parte que sobrou, corte pela metade novamente e reserve a parte superior, aquela que tem a flor. A outra metade você deve levar para cozinhar com um pouco do caldo, uma pitada de sal e pimenta a gosto. Assim que



estiver cozido, bata no liquidificador para fazer um creme. Doure a cebola no azeite até que ela fique transparente. Junte o arroz sempre sem lavar, deixe refogar um pouco e adicione o vinho. Deixe que o álcool evapore por completo. Assim que evaporar vá adicionando o caldo aos poucos e sempre mexendo o arroz. Quando estiver quase cozido, adicione o creme de aspargos também aos poucos. Esse processo leva em média entre 15 e 18 minutos. Quando os grãos estiverem *al dente*, desligue (o arroz ainda deve estar suculento, não pode



estar seco). Adicione a manteiga, o queijo e mexa até que fique incorporado e cremoso. Acerte o sal.

INGREDIENTES para os Lagostins

12 unidades de lagostins frescos e inteiros
100 ml de vinho branco
Sal e pimenta-do-reino a gosto
50 g de manteiga
100 g de tomates cereja
1 folha de louro
1/2 cebola picada

MODO DE PREPARO dos Lagostins

Deixe a caçarola aquecer bem. Adicione a manteiga e a cebola. Deixe dourar e junte os lagostins. Agora, coloque o vinho e deixe evaporar o álcool. Acrescente o louro e os tomates. Acerte o sal e pimenta. Abafe uns 3 minutos e estará pronto para servir.

Risoto de Carne Seca

POR Lucas Munhoz
Cozinheiro



 **Tempo de preparo:** 30 minutos

 **Rendimento:** 6 porções

Produto: Caçarola Premiere 16cm Chocolate

Vinho para harmonizar: Além Mar 2009 Villaggio Grando



INGREDIENTES

1/2 kg de carne seca
1/2 xícara de azeite
1 cebola picada
2 xícara de arroz
1 tomate picado
200 g de azeitona picada
1/2 litro de caldo de carne
Sal a gosto
150 g de cebolinha

MODO DE PREPARO

Deixe a carne de molho de um dia para o outro, trocando sempre a água. Depois, cozinhe e desfie. Em uma caçarola aqueça o azeite e refogue a cebola. Junte a carne seca cozida e desfiada, acrescente o tomate picado. Cozinhe por aproximadamente 5 minutos. Adicione o arroz e mexa para se agregar aos demais ingredientes. Vai adicionando o caldo de carne e mexendo sempre, até o arroz ficar *al dente*. Acerte o sal. Desligue o fogo, misture as azeitonas picadas e polvilhe a cebolinha.

Risotto de Cordeiro (Risotto D'agnello)

POR Osvaldo Gorski Castro

Chef e Consultor responsável pelas cozinhas, padarias e confeitarias do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC/RJ



 **Tempo de preparo:** 90 minutos para o caldo e 30 minutos para o risoto

 **Rendimento:** 4 pessoas

Produto: Caçarola Duo 28cm Pomodoro

Vinho para harmonizar: Innominabile Lote V Villaggio Grandó



MODO DE PREPARO

Refogue a berinjela e a abobrinha no azeite de oliva separadamente e reserve. Refogue no azeite e um pouco de manteiga o cordeiro. Quando estiver dourado, acrescente a cebola até que fique transparente. Adicione o arroz e refogue por alguns minutos. Agora, acrescente o vinho tinto e deixe evaporar em fogo alto. Quando estiver quase seco, comece a juntar o caldo fervente aos poucos. Cozinhe por aproximadamente 15 minutos sem deixar secar. Acrescente a berinjela, a abobrinha e a ervilha. Coloque mais um pouco de caldo, verifique se o arroz está *al dente*. Desligue o fogo e coloque a manteiga gelada em cubos, o tomilho picado e o parmesão. Mexa delicadamente até que a manteiga tenha derretido e o queijo incorporado ao risoto.

INGREDIENTES

150 g de berinjela em cubos pequenos
150 g de abobrinha em cubos pequenos (sem o miolo)
80 g de ervilha fresca (ou congelada)
50 ml de azeite de oliva extra virgem
¼ de cebola roxa picada
3 colheres (sopa) de manteiga
400 g de carne de cordeiro em cubos
400 g de arroz arbóreo
150 ml de vinho tinto
1,8 l de caldo de legumes ou carne
1 colher (chá) de tomilho fresco picado
4 colheres (sopa) de parmesão ralado.

Risoto de Gorgonzola, pera portuguesa e mignon suíno

POR **Claudio H. de S. Garcia**
Cozinheiro



 **Tempo de preparo:** 40 minutos

 **Rendimento:** para 4 pessoas

Produto: Frigideira Premiere 20cm Chocolate e Caçarola Duo+ 18cm Cobre

Vinho para harmonizar: Sauvignon Blanc 2014 Villaggio Grando



INGREDIENTES

200 g de arroz especial para risoto (arbóreo, carnaroli ou viagnole nano)
1 cebola média em Brunoise
20 ml azeite extra virgem
45 g de manteiga integral sem sal (30 para o risoto e 15 para glacear as lâminas de pera)
50 ml vinho branco seco
1 pera portuguesa (metade cortada em brunoise média e metade em lâminas)
100 g de queijo gorgonzola
200 g de filet mignon suíno - 150 g em Julienne e 50 g em fatias
1 l de caldo de legumes
1/2 limão
Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Temperar o filet mignon suíno com sal, pimenta e o suco do limão, grelhar e reservar aquecido. Refogar a cebola em azeite até ficar transparente, acrescentar o arroz e refogar por 1 minuto. Colocar o vinho e esperar evaporar. Acrescentar o caldo aos poucos, sempre mexendo, entre 15 e 18 minutos. Acrescentar o gorgonzola picado, a pera em Brunoise e o mignon em Julienne, ajustar o tempero. Quando o arroz estiver cremoso e *al dente*, desligar o fogo e adicionar a manteiga gelada, mexer. Finalizar com as lâminas de pera glaceadas e as fatias de mignon suíno.



Roast Beef com Shitake ao Shoyu e Queijo Brie

POR Nando Rodrigues
Ator



Tempo de preparo: 30 minutos



Rendimento: 8 porções

Produto: Frigideira Duo+ 22cm Preta

Vinho para harmonizar: Malbec 2011 Villaggio Grando

INGREDIENTES

1 kg de Filet Mignon limpo
Sal e pimenta-do-reino a gosto
30 g de manteiga
1 fio de óleo
1 galho de alecrim

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 200°C. Aqueça bem uma frigideira, adicione o fio de óleo e a manteiga e coloque a carne temperada a gosto (com sal, pimenta e alecrim). Sele a carne por todos os lados e leve diretamente ao forno na mesma frigideira, durante 10 minutos. Retire do forno e deixe esfriar. Assim que estiver frio, leve à geladeira por, mais ou menos, 1 hora.

INGREDIENTES para o Shitake

200 g de shitake fresco, sem o talo e cortado em tiras
30 g de manteiga com sal
2 dentes de alho picados
1/2 talo de alho-poró fatiado
Molho de soja a gosto



MODO DE PREPARO do Shitake

Em uma frigideira quente, adicione a manteiga e o cogumelo. Deixe dourar um pouco e adicione o alho-poró. Mexa por um minuto e coloque o alho picado. Refogue mais um pouco e adicione o molho de soja, deixe reduzir e desligue o fogo.

MONTAGEM

Pegue fatias de pão Italiano, leve ao forno até ficar crocante. Retire e raspe um dente de alho cru no pão, mas não exagere. Coloque fatias de queijo brie e leve mais um instante ao forno. Assim que começar a derreter retire. Coloque fatias do filet, shitake e folhas de rúcula para finalizar. Fica muito bom, também, com geleia de damasco.



Saltimboca Alla Romana com Gnocchi de Semolina

POR Laura Rocha Miranda

Chef de cozinha instrutora e Professora na Universidade Estácio de Sá, em parceria com Alain Ducasse Education



 **Tempo de preparo:** 1 hora e 30 minutos

 **Rendimento:** 4 porções

Produto: Frigideira Duo+ 28cm Chocolate e Caçarola Buffet Duo+ 28cm Chocolate

Vinho para harmonizar: Innominabile Lote V Villaggio Grando



INGREDIENTES para o Gnocchi

500 ml de leite integral
124 g de farinha de semolina
50 g de queijo parmesão ralado
50 g de manteiga
Noz-moscada a gosto
Sal a gosto

MODO DE PREPARO do Gnocchi

Ferva o leite com a manteiga, sal e noz-moscada ralada. Baixe o fogo e acrescente a farinha de semolina em chuva, aos poucos, mexendo sempre. Quando engrossar, cozinhe por mais 10 minutos mexendo energicamente. Retire do fogo e misture 40 g do parmesão

ralado. Espalhe a mistura uniformemente, com 1 cm de espessura, em um tabuleiro untado. Deixe esfriar completamente em refrigeração. Utilizando um pequeno copo ou um cortador de biscoitos, corte a massa em círculos de 4 cm de diâmetro. Em um recipiente refratário untado com manteiga, disponha os discos de massa sobrepostos parcialmente, pincele manteiga derretida e polvilhe com parmesão ralado. Leve ao forno a 180°C por cerca de 12 minutos ou até que esteja dourado.

INGREDIENTES para a Saltimbocca

400 g de lombo de vitelo ou filé mignon
40 g de farinha de trigo
1 pequeno maço de sálvia fresca
50 g de presunto cru em fatias
20 g de manteiga
50 ml de vinho branco seco
Pimenta-do-reino preta em grão a gosto
Sal refinado a gosto
Azeite
Palitos para a montagem

MODO DE PREPARO da Saltimbocca

Limpar e cortar a carne em escalopes. Bater com o batedor de carne, entre sacos plásticos, para obter uma espessura mais fina e um

diâmetro maior. Temperar com sal e pimenta do reino moída e polvilhar farinha. Colocar sobre um lado de cada escalope uma fatia de presunto cru. Bater suavemente com o batedor de carne para que a fatia de presunto fixe bem. Agora é hora de sobrepor ao presunto uma folha de sálvia fresca e prender tudo com um palito. Na frigideira, coloque manteiga e duas gotas de azeite para saltear os escalopes, começando pelo lado do presunto. Vire e salteie do outro lado. Retire e reserve aquecido. Na

mesma frigideira, adicione o vinho. Misture para "limpar" o fundo e reduzir à metade. Retire cuidadosamente os palitos, retorne os escalopes e envolva com o molho.

Dica: Prepare a massa dos gnocchi e coloque para esfriar. Neste meio tempo limpe a carne, corte e monte os escalopes. Reserve. Modele e arrume os gnocchi no recipiente refratário e leve ao forno. Enquanto os gnocchi gratinam, salteie e finalize a Saltimbocca.



Steak Revolution

Coxão Mole assado na brasa com poréu e farofa de bacon com crisps de couve

POR Paulo Machado
Chef Consultor



 **Tempo de preparo:** 30 minutos

 **Rendimento:** 4 porções

Produto: Caçarola Duo+ 20cm Cobre e Caçarola Duo+ 22cm Cobre

Vinho para harmonizar: Malbec 2011 Villaggio Grandio



INGREDIENTES

1 peça de coxão mole cortada em bifes de 250 gramas
½ kg de mandioca cozida
200 ml de leite de coco
2 colheres (sopa) de sagu hidratado em caldo de legumes
Sal a gosto
Farofa de bacon para acompanhar

MODO DE PREPARO

Prepare o poréu, misturando a mandioca cozida processada com a água da cocção e adicione o sagu e o leite de coco. Acerte sal e reserve. Numa grelha em fogo alto marque os bifes de coxão mole, cerca de 3 minutos para cada lado para deixar ao ponto. Sirva o poréu com o bife de carne por cima e a farofa ao lado.

Stinco de Cordeiro

POR Luciano Zanin
Chef do Gazebo Gourmet



 **Tempo de preparo:** 4 horas

 **Rendimento:** 2 porções

Produto: Caçarola Duo+ 24cm Pomodoro

Vinho para harmonizar: Merlot 2010 Villaggio Grando



INGREDIENTES

1 kg de stinco de cordeiro
200 ml de vinho tinto
300 g de cebola
100 g de cenoura
100 g de alho poró
100 g de salsão
200 g de molho de tomate
1 dente de alho
2 cravos da índia
1 folha de louro
Óleo de Girassol

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, doure o stinco com óleo de girassol. Na mesma frigideira, refogue levemente a cebola, a cenoura, o alho-poró e o salsão. Em outra frigideira você deve reduzir lentamente o vinho tinto em 50% com o louro, alho e o cravo. Coloque o stinco e a redução de vinho numa caçarola e adicione 200 g de molho de tomate. Leve ao forno por 4 horas a 180°C, retire o stinco da caçarola, cuidadosamente, e peneire o caldo restante. Sirva com o stinco.

A MAIOR REDE DE ESCOLAS DE GASTRONOMIA E CULINÁRIA DAS AMÉRICAS

Faça de sua **Paixão** sua **Profissão**
estude no IGA

f igabrasil



MAIS DE 100

INSTITUTOS NA
AMÉRICA LATINA



**Gastronomia
e Alta Cozinha**
2 anos de duração



**Confeitaria
Profissional**
1 anos de duração



Cursos Rápidos
4 meses e 1/2 de duração



www.igabrasil.com

Surubim ao molho com banana da terra

POR Dani Oliveira
Blog Cozinha Travessa



 **Tempo de preparo:** 30 minutos de preparo e 1 hora e 10 minutos de fogo baixo

 **Rendimento:** para 6 pessoas

Produto: Moquequeira 28cm Cobre

Vinho para harmonizar: Brut Rose 2016 Villaggio Grando

INGREDIENTES

6 postas de surubim descongeladas
2 bananas da terra
2 latas de tomates pelados
1 garrafinha de 200 ml de leite de coco
4 pimentas cumaris amarelas a gosto (in natura)
Sal a gosto
Alho picadinho
2 limões (galego)
1 pimentão grande amarelo
1 pimentão grande vermelho
1 cebola grande
Azeite de oliva
Salsinha e cebolinha

MODO DE PREPARO

Coloque as postas de peixe numa assadeira e tempere com limão espremido, sal a gosto e alho picadinho a gosto. Enquanto o peixe marina, pique os pimentões e a cebola em rodela mais grossas. Em uma moquequeira faça uma camada de pimentões e cebola. Disponha as postas de surubim por cima.

e faça uma nova camada com o restante dos pimentões e cebola. Despeje as duas latas de tomates pelados, uniformemente, sobre tudo, desmanchando levemente os tomates. Adicione o leite de coco sobre tudo e amasse as pimentas, misturando na caçarola. Salpique um pouco de salsinha e cebolinha picadinhas, tampe e leve em fogo baixo. Depois de 30 minutos de cozimento, leve as bananas ao microondas por 1 minuto. Descasque, pique em rodela transversais e coloque na caçarola delicadamente. Neste momento, experimente e, se houver necessidade, acerte o sal. Tampe novamente e termine o cozimento.

Dica: Evite mexer para que as postas do surubim não desmanchem. Pode ser que o tempo de cozimento varie de acordo com a chama do seu fogão, então fique de olho! Na hora de servir, um arroz branco é um excelente acompanhamento.



Tagine de Cordeiro, Legumes e Especiarias com Cuscuz Marroquino de Supreme de Limão Siciliano

POR Alejandra Faúndez
Chef de cozinha AF Gastronomia



Tempo de preparo: 35 minutos



Rendimento: 6 porções

Produto: Tagine 28cm Pomodoro

Vinho para harmonizar: Innominabile Lote V Villaggio Grando

INGREDIENTES

para o Cuscuz Marroquino de Limão Siciliano

400 g de cuscuz
500 ml de água
4 limões siciliano
100 ml de azeite de oliva
1 molho de cebolinha francesa
Sal QB
Pimenta do Reino Branca em pó QB

INGREDIENTES

da Tagine de Cordeiro, legumes e especiarias

60 ml de azeite de oliva
1,200 kg de pernil de cordeiro
150 g de grão de bico cozido
2 abobrinhas pequenas
200 g de abóbora madura
2 g de canela em pó
1 cebola branca
2 pimentas dedo de moça
2 g de cominho em pó
2 g de cravo em pó
2 g de páprica defumada em pó
5 g de cardamomo
3 tomates maduros e firmes
150 ml de caldo de legumes
2 limões siciliano
½ coentro fresco (molho)
2 dentes de alho
Pimenta-do-reino branca em pó QB
Sal QB

MODO DE PREPARO

do Cuscuz Marroquino de Limão Siciliano

Em uma caçarola, ferva a água e reserve. Pique a cebolinha francesa e reserve. Retire as supremes do limão, pique e reserve. Em um bowl, tempere o cuscuz com sal, pimenta-do-reino branco e azeite de oliva. Misture bem com um garfo. Cubra o cuscuz com a água fervida até 1 cm acima. Tampe o bowl com filme plástico por 10 minutos. Solte o cuscuz com um garfo, acrescente mais um fio de azeite de oliva e finalize com cebolinha francesa e supreme de limão siciliano. Reserve na temperatura ambiente.

MODO DE PREPARO

da Tagine de Cordeiro, legumes e especiarias

Pique a abobrinha e a abóbora em cubos médios e reserve-as. Retire veias e sementes da pimenta e pique. Amasse o alho e reserve. Corte o tomate em cubos médios e reserve. Higienize o coentro e reserve. Limpe o pernil de cordeiro, retire toda a gordura e corte em cubos médios. Tempere o cordeiro com sal e pimenta-do-reino branco, páprica doce, cominho, cardamomo, canela e cravo. Finalize com um fio de azeite de oliva e misture bem. Deixe marinar por cerca de 30 minutos na

geladeira. Corte o limão em gomos no comprimento. Em uma frigideira, com um fio de azeite, confite os gomos de limão de cada lado com muito cuidado para não queimar. Ele deve ficar numa coloração caramelizada. Reserve. Na Tagine, já aquecida com um fio de azeite de oliva, você deve refogar a cebola. Acrescente o cordeiro e refogue até dourar, mexendo de vez em quando. Continue o refogado, adicionando a pimenta dedo de

moça e o tomate. Tampe a Tagine para concentrar o calor e cozinhe o tomate por uns 5 minutinhos. Adicione a abóbora, metade do caldo e incorpore bem. Tampe e cozinhe por mais 5 minutos. Acrescente a abobrinha e deixe cozinhar durante 5 minutos. Finalize com coentro picado e o grão de bico. Deixe cozinhando por mais 5 minutos e ajuste o sal, se necessário. Sirva na Tagine, acompanhado do cuscuz.



Tagine de frango com cuscuz marroquino

POR Daniela Narciso

Chef da Menu Content – Conteúdo e Curadoria Gastronômica



Tempo de preparo: 1 hora



Rendimento: para 4 pessoas

Produto: Tagine 28cm Cobre

Vinho para harmonizar: Brut Rosé 2016 Villaggio Grando

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de tempero marroquino, Has El Hanout

Suco de 1 limão siciliano

2 cebolas picadas

4 dentes de alho picados

1/2 maço de salsinha fresca picada

1/2 maço de coentro picado

1/2 maço de hortelã picada

1/2 maço de cebolinha verde picada

8 pedaços de frango (coxa, sobrecoxa e peito)

1 pimenta dedo de moça inteira

1 xícara de azeitonas verdes sem caroço

1 xícara de grão de bico cozido

100 g de tâmaras secas (ou uvas passas)

50 g de amêndoas ou castanhas-de-caju (opcional)

250 g de cuscuz marroquino instantâneo

1 1/2 xícara de água

Azeite de oliva

Sal

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal, suco de limão, 1 colher de sopa do tempero marroquino. Deixe descansar por, no mínimo, 2 horas ou, se possível, uma noite na geladeira. Numa caçarola grande, doure o frango em um pouco de azeite. Retire do fogo e reserve. Na mesma caçarola, coloque a cebola e o alho para refogar até dourar. Volte o frango à caçarola, acrescente 1 1/2 xícara de água fervente,

metade dos temperos verdes, 1 colher de sopa do tempero marroquino e deixe cozinhar na caçarola tampada por 15 minutos em fogo baixo ou até que o caldo reduza pela metade. No final do cozimento, acrescente a pimenta dedo de moça, as tâmaras, as azeitonas, e o grão de bico. Desligue e deixe descansar uns 3 minutos. Prepare o cuscuz de acordo com as instruções da embalagem. Na hora de servir, afaste o frango no fundo da caçarola deixando um espaço para montar o cuscuz em forma de cone. Decore com as amêndoas, salpique com o restante dos temperos verdes e sirva imediatamente.

INGREDIENTES

para o Tempero Marroquino (Has El Hanout)

1 colher (chá) de sementes de cominho em pó

1 colher (chá) de gengibre em pó

3/4 colher (chá) de pimenta do reino em pó

1/2 colher (chá) de canela em pó

1/2 colher (chá) de sementes de coentro em pó

1/2 colher (chá) de páprica picante ou páprica doce

1/2 colher (chá) de pimenta jamaica em pó

1/4 colher (chá) de cravo em pó

1/4 colher (chá) de noz-moscada em pó

1 colher (chá) de cúrcuma em pó

MODO DE PREPARO

do Tempero Marroquino (Has El Hanout)

Apenas misture todos os ingredientes.



Tagine Portuguesa de pato com tomate confit

POR Izabel Alvares

Consultora de gastronomia e Vencedora do MasterChef Brasil 2015



 **Tempo de preparo:** 3 horas e 20 minutos

 **Rendimento:** 4 pessoas

Produto: Tagine 28cm Pomodoro

Vinho para harmonizar: Além Mar 2009 Villaggio Grando

INGREDIENTES

6 coxas de pato
8 tomates pequenos
1 cebola cortada em rodelas
1 alho-poró cortado em rodelas
10 dentes de alho descascados
200 ml de vinho tinto
1 cálice de cachaça
Tomilho
Alecrim
Sálvia
Louro
200 ml de azeite
100 g de pão de forma
Salsinha
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 160°C. Retire a pele das coxas de pato e separe a coxa da sobrecoxa. Coloque as coxas dentro de um saco plástico com sal e pimenta a gosto, as ervas, os dentes de alho descascados, o vinho e a cachaça. Misture bem e deixe descansando por 15 minutos. Após esse tempo, retire as coxas e disponha uma ao lado da outra na Tagine. Coe o líquido da marinada e regue por cima do pato. Reservando os dentes de alho que também devem ser colocados por cima do pato. Disponha a cebola e o alho-poró em camadas. Salpique um pouco de sal e pimenta. Regue com o azeite. Corte os tomates no sentido longitudinal e distribua as bandas por cima, com o interior virado para baixo. Coloque um pouco de sal em todas as bandas do tomate. Isso é importante para desidratar o tomate. Feche a Tagine e asse por 3 horas.

FINALIZAÇÃO:

Rale o pão de forma (ou bata no liquidificador). Misture a salsa picada e um pouco de sal e pimenta. Ao passar as 3 horas, retire a Tagine do forno, salpique a farofa de pão por cima dos tomates e retorne ao forno destampado até dourar.



Tiramisu do Giba

POR Gilberto Amauri Godoy Filho (Giba)
Campeão de vôlei e Super Chef 2015



 **Tempo de preparo:** 30 minutos

 **Rendimento:** 6 porções

Produto: Wok Duo+ 28 cm Pomodoro

Composição da foto: Chaleira martelada preta, Ibrik 500 ml martelado preto e Assadeira com aba preta

Vinho para harmonizar: Le Chasseur Villaggio Grand



INGREDIENTES

400 g de queijo mascarpone
150 g de açúcar de confeiteiro
1 fava de baunilha
150 ml de café forte
30 unidades de biscoito champagne
30 ml de licor cremoso de amêndoas
2 gemas
Cacau em pó 100% - suficiente para polvilhar
Framboesas frescas a gosto

MODO DE PREPARO

Usando uma batedeira, bata as gemas por 3 minutos. Adicione o açúcar peneirado e as sementes da fava. Deixe bater por mais 5 minutos, desligue a batedeira e adicione - com o auxílio de uma espátula - o queijo mascarpone. Com o creme pronto, coloque framboesas e misture delicadamente. Junte o licor ao café já frio, molhe cada biscoito nessa mistura e vá montando até cobrir o fundo da caçarola. Adicione o creme e repita mais uma vez essa operação. Finalize a última camada com o creme, peneire o chocolate em pó até cobrir e decore com mais framboesas.



Tutu à Mineira

POR Beth Beltrão

Cozinheira e Proprietária do Restaurante Viradas do Largo-MG



Tempo de preparo: após cozinhar o feijão, 40 minutos



Rendimento: para 3 pessoas

Produto: Frigideira Duo+ 28cm Pomodoro

Vinho para harmonizar: Innominabile Lote V Villaggio Grand



MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão. Depois, bata o feijão utilizando um pouco do caldo no liquidificador, sempre de olho para não deixar ralo. Frite o bacon e, junto, acrescente o alho. Quando estiver bem douradinho, despeje o feijão batido. Coloque o cheiro verde, o sal e a pimenta-do-reino a gosto. Deixe levantar fervura e acrescente a farinha de fubá torrada aos poucos, mexendo bem, para dissolver. Deixe cozinhar por tempo suficiente para não ter gosto de farinha crua. Prove o tempero. Seu tutu está pronto. Por último, refogue a couve na manteiga ou no azeite, como preferir.

Dica da chef: Comece a fritar a linguiça, a costelinha e grelhe o lombo devagar, assim que refogar o feijão para que fiquem prontos, simultaneamente, com o tutu. Se a farinha embolar, use um fouet.

INGREDIENTES

500 g de feijão vermelho

Para cada pessoa, 01 bife de 200 g de lombo de porco já temperado.

100 g de toucinho defumado (bacon em cubos) frito

½ xícara (chá) de farinha de fubá torrado

2 molhos de couve, cortados finamente

100 g de torresmo frito

300 g de costelinha de porco já cozida

200 g de linguiça de pernil

Cheiro verde (salsinha e cebolinha) picadinhos a gosto

1 colher de chá de alho picado

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Manteiga ou azeite

Linha Matsuri

by

MondoCeram

Foto: Estúdio Gastronômico



www.mondoceram.com.br
0800 644 6444

Foto: Estúdio Gas - nico



Acompanhe-nos pelas redes sociais:



www.cerafame.com.br