

## FALE COM A GENTE!

Editor: Fernanda Lopes  
E-mail: boamesa@atribuna.com.br  
Telefone: 2102-7563

## Aniversário

No 4º aniversário do Seven Kings (R. Lobo Viana, 27), até dia 28, o La Hire (cará, burger de 90g, american cheese, pepino e molho) sai R\$ 15,07 e o Camemburger terá preço especial.

## BOA MESA



## TERRINE DE PATO

**Ingredientes:** 1 pato; 150g de carne suína moída; 150g de carne vitela moída; 1/2 cebola roxa; 1 xícara (130g) de bacon em cubinhos; 1/4 xícara (60g) de suco de laranja; 1 e 1/2 colher de sopa de conhaque; 2 e 1/2 colheres de sopa de licor de laranja; 1/4 xícara (40g) de pistache sem casca; 1 colher de sopa de tomilho; 1 pitada de noz moscada; 1/2 colher de sopa de sal; pimenta do reino a gosto; 1 fatia de pão branco sem casca; 1 ovo inteiro batido com garfo; 1 e 1/2 pacotes de bacon em fatias; 4 folhas de louro; 4 pêssegos; 20g manteiga, 2 colheres de sopa de açúcar e 1 colher de sopa de mel.  
**Para montar:** 1 forma retangular de 27 cm x 12 cm.

**Preparo:** retirar toda carne da carcaça do pato. Reservar os peitos e o restante picar em pedaços pequenos. Descartar gorduras, pele e nervos. Cortar os peitos (sem pele) em tiras e fritar em frigideira bem quente com um fio de azeite por 5 min. Coloque sal e pim do reino. Reservar. Colocar em uma tigela o resto da carne de pato com a carne suína e vitela moída. Bater no liquidificador o bacon em cubos com a cebola até virar uma pasta e misturar às carnes. Coloque o suco

de laranja e as bebidas sobre as carnes e misture. Adicione os temperos: sal, pim reino, tomilho, noz moscada e uma folha de louro. Misturar tudo e levar a geladeira por 3 horas. Ligar o forno a 180 C. Passadas 3 horas, coloque a fatia de pão esfregando com as mãos para desmanchar o pão. Adicione o pistache e o ovo e mexer bem. Corrigir o sal. Coloque 3 folhas de louro no fundo da forma. Forrar a forma com as fatias de bacon. Coloque metade da mistura de carnes e aperte para compactar. Coloque as tiras de peito já fritas e cubra com o restante das carnes. Apertar bem. Cobrir com alumínio e levar para assar em banho maria por 11/2 horas. Retirar do forno, deixar descansar 30 minutos. Gelar por uma noite com um peso em cima. No dia seguinte, quando for servir, inverter a forma no prato de servir (caso necessário aquecer rapidamente na boca do fogão). Cortar os pêssegos em 4 partes cada um. Derreter a manteiga em uma frigideira. Polvilhar com açúcar e mel. Coloque os pêssegos cortados e dourar no fogo médio. Servir do lado da terrine. Decore com alecrim e louro.

## Receitas de chef para planejar a ceia das festas

A menos de um mês para um Natal novamente com a família, é hora de pensar no menu

DA REDAÇÃO

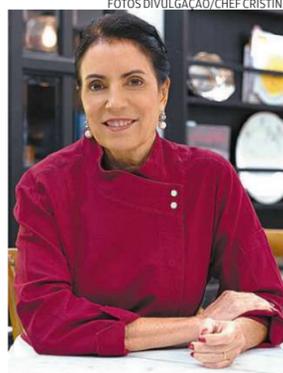
A Chef Cristina Halland apaixonou-se por gastronomia quando foi morar em Paris. Acompanhando seu marido a trabalho, decidiu estudar arte culinária para conhecer os pratos da cozinha francesa e incrementar seus pratos no dia a dia.

Foi na famosa Escola Le Cordon Bleu que ela aprendeu as grandes técnicas culinárias e se apaixonou ainda mais, colecionando deliciosas receitas clássicas que até hoje a inspiram a criar novidades.

Foi na famosa Escola Le Cordon Bleu que ela aprendeu as grandes técnicas culinárias e se apaixonou ainda mais, colecionando deliciosas receitas clássicas que até hoje a inspiram a criar novidades.

Voltando ao Brasil, em São Paulo, decidiu aperfeiçoar seu conhecimento, ingressando na faculdade de Gastronomia, onde se formou em 2004. Inicialmente trabalhou no Restaurante Supra de Mauro Maia e pôde vivenciar o dia a dia de uma cozinha profissional e a oportunidade de aprimorar seu talento nato.

Posteriormente investiu num bufê próprio, mas percebeu que as pessoas eram ávidas por conhecer suas receitas e passou a dar aulas em casa. Só parou quando veio a pandemia. Resolveu criar a sua rede social no Instagram muito pela vontade de transmitir conhecimento para que todos que desejavam aprender. O seu jeito único de ensinar receitas deliciosas, de fácil preparo e com um toque de elegância, cativou as pessoas. “Especialmente na pande-



Chef Cristina Halland

mia a procura e o interesse por receitas multiplicaram, tanto por donas de casa como também por cozinheiros profissionais. Entendi verdadeiramente a importância de compartilhar esse conhecimento com as pessoas. É uma forma de inspirá-las a valorizar a boa alimentação e curtir os encantos da cozinha, seja fazendo uma simples entrada ou um prato mais sofisticado. Cozinhar é um ato de amor”.

Além de sua página no Instagram a chef Cristina também lançou seu projeto de Temporada de Receitas com temas variados no YouTube. A primeira delas está no ar, de receitas fáceis e rápidas.

Para o Boa Mesa, ela criou uma ceia caprichada e com receitas detalhadas para você já planejar as suas festas de fim de ano. Anote.

## ÁRVORE PARA PETISCAR

**Ingredientes:** 1 pacote de massa Folhada (usei Arosa); 100g tomate seco batido no processador junto com o azeite de vidro; 1 gema de ovo.

**Preparo:** descongelar a massa folhada por 15 minutos aproximadamente, apenas até ela estar descongelada porém ainda meio durinha (não descongelar por completo senão ela fica muito mole e mais difícil de montar o desenho da árvore). Abrir a massa em cima da bancada e fazer os recortes (conforme mostro no vídeo que está no meu site). Passar a pasta de tomates no centro da árvore deixando a beirada da massa sem recheio para poder fechar. Montar como no vídeo. Virar a árvore pronta ao contrário (para a emenda ficar

para baixo) em uma assadeira anti aderente. Fazer um risco de cima até a base da árvore para usar como guia e ir fazendo cortes na lateral da árvore dos dois lados. Torcer cada corte até o final na mesma direção. Pincelar toda a árvore com uma gema de ovo misturada com uma colher de sopa de água. Levar ao forno pré aquecido por 20 minutos ou até estar bem dourada. Cada pessoa se serve pegando um ramo da árvore.

**Dica:** pode ser feito antes e congelado. No dia levar direto do freezer ao forno e contar 35 minutos para ficar pronto. Ou passar para a geladeira na noite anterior e assar descongelado.



## PERNIL SUÍNO MOLHO SIDRA



**Ingredientes:** 2,5kg pernil suíno; 7 cebolas roxas descascadas e cortadas ao meio.

**Marinada:** 1 cebola fatiada, 3 dentes de alho fatiados, tomilho, 4 folhas de louro, sal, 1 cerveja, suco de 1 limão tahiti.  
**Molho:** 1/3 xícara de açúcar mascavo; 3 xícaras de sidra (espumante de maçã) e 1 xícara de suco de maçã.

**Preparo:** na noite anterior de assar o pernil, temperar com todos ingredientes da marinada,

entrar com a ponta da faca na parte de trás furando bem a carne para pegar bem o tempero. Não cortar a parte da frente para o couro ficar bem bonito na hora de servir. Cobrir e deixar na geladeira até o dia seguinte. Preparar o molho misturando o açúcar, a sidra e o suco de maçã e reservar. Na manhã em que vai assar o pernil, retirar o tempero da assadeira (reservar para outro uso). Forrar o fundo da assadeira com as cebolas cortadas ao meio com a parte cortada para baixo.

Colocar o pernil em cima da cama de cebolas. Voltar o tomilho e as folhas de louro para a assadeira, regar com um fio de azeite. Regar com o molho suficiente para cobrir o fundo da assadeira (2 conchas). Fechar bem com 2 ou 3 folhas de papel alumínio para não escapar o vapor e colocar para assar no forno pré aquecido a 160 °C por 2 horas, abrindo o papel alumínio a cada 30 minutos e regando com mais molho. Depois de 2 horas, aumentar o forno para 200 °C,

retirar o papel alumínio e deixar dourar olhando sempre para não queimar o fundo da assadeira. Quando dourar, colocar as cebolas em um prato de servir, fatie o pernil e colocar a assadeira em cima da boca do fogão no baixo, adicione 1/4 xícara de água, deglazear (raspar o fundo e laterais da assadeira) para retirar todo sabor, coar e servir o molho a parte.

## BROWNIES NATALINOS

**Ingredientes para forma de 22 cm x 28 cm:** 15 morangos médios.  
**Brownies:** 190g de manteiga sem sal; 190g de chocolate em barra meio amargo (40%) picado; 1 e 1/2 xícara (180g) de açúcar mascavo; 1/2 xícara (100g) de açúcar refinado; 3 ovos; 1 colher de chá de essência de baunilha; 1 e 1/2 xícara (200g) de farinha de trigo; 3 colheres de chá de fermento em pó Royal; 1 pitada de sal.  
**Creme:** 125g de cream cheese; 1/4 xícara de açúcar de confeiteiro.

**Preparo:** preaquecer o forno a 170 C graus. Untar a forma e forrar com papel manteiga (ou untar e enfarinhar). Derreter a manteiga e o chocolate em banho maria. Em outra vasilha, misturar os dois tipos de açúcar e ir adicionando ao chocolate derretido, mexendo com fouet. Deixar esfriar/amornar. Bater os ovos com a baunilha até ficarem bem fofos (3 min) e

adicionar a mistura do chocolate já morna/fria. Misturar a farinha, fermento e sal e mexer. Juntar à mistura de chocolate usando um fouet e mexer bem para ficar bem homogêneo. Colocar o preparo na assadeira preparada. Assar por 20 min, desligar o forno e deixar e deixar esfriar completamente. Bater na batadeira o cream cheese com açúcar confeiteiro só até ficar liso e levar a geladeira enquanto o brownie esfria. Cortar o brownie com aro de 4cm de diâmetro e ir colocando as bolinhas no prato de servir. Colocar o creme em saco confeitar com bico 10 Wilton e passar ao redor de cada brownie. Lavar, secar no papel toalha os morangos, retirar as folhas e cortar muito pouco somente para ele ficar em pé. Encaixar um morango em cima de cada brownie e pingar uma gotinha de creme em cima de cada morango.

## PATÊ DE DAMASCOS E PISTACHES

**Ingredientes pasta:** 300g de cream cheese; 50g de damasco turco (aprox 5 damascos); 50g (1/3 xícara) de pistaches picados grosseiramente; 2 colheres de sopa de pasta de damascos (receita abaixo); sal e pimenta do reino.  
**Pasta de damascos:** 7 damascos; 1 xícara de água.  
**Decoração:** 30g (2 colheres de sopa) de pistaches bem picados; mini rosas comestíveis; folhas de manjeriço.

**Preparo:** preparar a pasta de damascos: colocar os damascos e água suficiente para cobrir em uma panela pequena. Tampar e deixar cozinhar em fogo baixo por 20 a 30min (até ficarem bem cozidos e macios). Descartar a água que sobrou e bater os



damascos no processador. Reservar. Misturar os ingredientes da pasta em uma tigela. Abrir o plástico filme em cima da bancada e com uma espátula espalhar a pasta formando um quadrado de aproximadamente 20cm x 20cm. Enrolar o filme plástico como se fosse um rocambole e fechar enrolando como uma bala. Gelar por 2 horas na geladeira ou 20 minutos no congelador para firmar. Retirar o filme plástico e decorar colocando o pistache bem picado com as mãos fazendo um efeito cascata e enfeitar com as mini rosas e manjeriço. Embrulhar em filme plástico e manter na geladeira até o momento de servir. Servir acompanhado de torradas. Pode ser congelado. Use a sua imaginação na decoração.

