

Receitas ilustradas

Aprenda com os chefs da região a fazer deliciosos pratos para surpreender seus convidados

destemperados



Chef Gabriel Lourenço

Proprietário da Escola de Gastronomia Sal a Gosto, o Chef Gabriel Lourenço atua em restaurantes desde os 14 anos. É Sommelier internacional de vinhos, fabricante de cerveja, sushiman, analista sensorial, BBQ/Smoking class Pitmaster e Sommelier internacional de charutos. Cozinhou para os Rolling Stones e ficou entre os melhores jovens chefs do mundo em 2016 e 2018.



FETTUCCINE FRESCO COM POLPETA TOSCANA

Massa fresca caseira com almôndegas de linguiça toscana e perfume de limão siciliano.

Ingredientes

Para a massa:



Para as polpetas:



Para o molho:



Modo de Preparo

Rendimento: 4 porções

1- Bata os ovos levemente e misture com a farinha até obter uma massa lisa e homogênea.



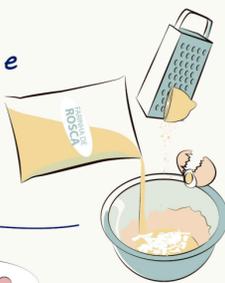
2 - Abra com cilindro, ou rolo.



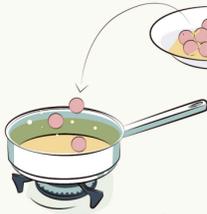
3 - Enrole e corte a massa.



4 - Retire a carne da linguiça da tripa e misture com os demais ingredientes. Depois junte com metade da farinha de rosca.



5 - Faça bolinhas e passe-as no restante da farinha de rosca.



6 - Frite no óleo e reserve.

7 - Retire a pele e sementes dos tomates e, depois, bata no liquidificador.



8 - Refogue o alho no azeite e na manteiga e acrescente o tomate batido. Cozinhe até que esteja adocicado e espesso.



9 - Corrija com sal e pimenta e finalize com as folhas de manjerona.

10 - Cozinhe a massa em água fervente e salgada. Escorra a massa.



11 - Salteie, na frigideira, a massa com as polpetas.



Sirva com o queijo ralado.

Dica do Chef

Para harmonização do prato, o chefe Gabriel sugere: vinho branco amadeirado ou vinho tinto mais leve. – Para quem prefere cerveja, uma APA fecha muito bem com esse prato – completa.

