

Receitas ilustradas

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

destemperados



Chef William Williges

Formado pela Escola de Gastronomia Ayres Scavone, em Porto Alegre, o chef William atua em Caxias do Sul desde 2011. Em 2017 participou do maior reality show de cozinha do país, o Masterchef sendo o único representante gaúcho. Após um tempo em São Paulo, Minas Gerais e Rio de Janeiro, o chef retornou para Caxias e hoje comanda o Boaz Restaurante, focado na cozinha contemporânea.



SALMÃO CROCANTE

Salmão empanado na farinha panko, pesto de capuchinha, purê de mandioquinha e crocante de alga nori

Ingredientes

Salmão crocante



Pesto de capuchinha



Purê de Mandioquinha



Modo de Preparo

Salmão crocante



Pesto de capuchinha

4- Processe todos os ingredientes até obter uma pasta homogênea. Adicione mais azeite se preferir.



Purê de Mandioquinha



Dica do Chef

Crocante de alga nori
Passar a folha de alga rapidamente pela chama do fogo até ela secar e ficar crocante.

