

SOBREMESA

NOISETTE DE MELÃO MARINADO SERVIDA COM SORBET DE LIMÃO

Ingredientes:

100g de noisette de melão
200ml de suco de laranja
100ml de água
20g de amido de milho
½ pau de canela
1unid de anis
3g de casca de limão
100g de açúcar de confeiteiro
80g de sorbet de limão
1 folha de hortelã

Modo de fazer:

Com um boleador faça a noisette de melão e reserve. Coloque em uma panela a água, o suco de laranja e o açúcar. Leve ao fogo baixo e acrescente as cascas de limão, o anis e a canela. Deixe ferver e engrosse com o amido de milho. Em seguida, acrescente as noisettes de melão e desligue o fogo. Boleie o sorbet e faça a montagem do prato, decorando com a folha de hortelã.



 **Club Transatlântico**
Seu Clube de Negócios, Gastronomia e Cultura

Confira a agenda mensal de eventos culturais: www.clubtransatlantico.com.br

Curso de Culinária

com Chef Espedito



quinta-feira, 5 de fevereiro, às 20h

O CHEF

O chef **Espedito Pereira** está à frente dos três restaurantes do Club Transatlântico e de todo o serviço de catering para eventos e empresas. Também é responsável pelo “Demo Kitchen”, ou “Cozinha ao Vivo”, em que ele prepara, em tempo real, jantares para convidados de uma empresa ou para grupos de amigos. Todos participam de uma verdadeira aula de culinária.

ENTRADA

SALADA DE PEPINOS COM CAMARÕES GRELHADOS SERVIDA COM BUQUÊ DE FOLHAS AO MOLHO DE COALHADA COM HORTELÃ

Ingredientes:

1unid de pepino japonês
60g de camarão rosa graúdo e limpo
30g de mix de folhas (alface, agrião e rúcula)
10g de coalhada
20ml de azeite
20ml de creme de leite fresco
3 folhas de hortelã picada
Suco de ½ limão
Sal e pimenta do reino agosto

Modo de fazer:

Lave as folhas, faça um buquê e reserve. Em seguida limpe os camarões, tempere com sal e pimenta do reino e deixe na geladeira. Fatie o pepino e reserve. Coloque uma frigideira em fogo baixo e deixe aquecer. Adicione um fio de azeite e grelhe os camarões. Enquanto isso, em um recipiente, faça o molho com a coalhada e o creme de leite. Sempre batendo com um batedor, adicione o azeite e o suco de limão. Acrescente a hortelã picada, o sal e a pimenta do reino a gosto. Em um prato, faça a montagem da salada.



PRATO PRINCIPAL

FILÉ DE FRANGO GRELHADO NA CROSTA DE COCO AO MOLHO CURRY GUARNECIDO COM RISOTO DE ABACAXI, MORANGOS E AMÊNDOAS

Ingredientes:

200g de filé de frango limpo	5g de cenoura ralada
20g de coco ralado	80g de arroz arbóreo
200ml de fumé de frango	5g de manteiga
5g de curry	30ml de vinho branco
25ml de creme de leite	20g de abacaxi em cubo
5g de salsão picado	20g de morangos em cubos
1unid de cebola picada	10g de amêndoas laminadas
5g de alho poró picado	20g de queijo parmesão ralado
½ maçã ralada	2g de salsinha picada
10g de farinha de trigo	Sal e pimenta do reino branca a gosto
10ml de leite de coco	

Modo de fazer:

Limpe o filé de frango, tempere, coloque em um recipiente e reserve. Para fazer o molho, coloque em uma panela a manteiga e leve ao fogo. Acrescente a cebola picada, salsão, alho poró, cenoura e maçã, sempre mexendo. Coloque o curry, farinha de trigo, leite de coco, fumé de frango e, por último, acrescente o creme de leite e deixe cozinhar por 25 minutos. Bata tudo no liquidificador, coe com uma peneira e deixe cozinhar por mais alguns minutos. Para o risoto, em uma panela coloque a manteiga e a cebola e leve ao fogo. Deixe dourar. Adicione o vinho e acrescente o arroz e o fumé de frango, sempre mexendo. Deixe cozinhar por alguns minutos e coloque o abacaxi, morangos e amêndoas. Por fim, acrescente o parmesão, salsinha, sal e pimenta do reino a gosto. Aqueça uma frigideira e grelhe o filé de frango. Passe no coco para criar uma crosta e faça a montagem do prato.

