



II Harmonização de Vinho e Aula de Culinária “Pratos leves para o verão”

terça-feira, 25 de setembro, às 20h

realização:

parceria:



ILIPS
VALITA



CENTRO
CULINÁRIO



01 | Salada verde ao molho de mel

Ingredientes:

- 1 maço de agrião
- 1 pé de alface mimosa
- 1/3 xícara (chá) de mostarda
- ¼ xícara (chá) de mel
- 1 pé de alface americana
- 1/3 de xícara (chá) de vinagre
- 1 xícara (chá) de azeite de oliva Blue Ville
- 1 colher (chá) de sal

Modo de preparo:

- Lave as folhas em água corrente e seque-as numa centrífuga de vegetais ou sobre um pano de prato.
- Bata no copo do Mix PHILIPS WALITA os ingredientes do molho. Passe para uma molheira Schmidt. Sirva em seguida, acompanhando a salada.

Rendimento: 6 a 8 porções

Tempo de preparo: 5 minutos

VINHO SUGERIDO:

NESMAN - Torrontés (vinho branco)

Vinho branco da província 25 de Maio, em San Juan - Argentina. De cor amarela com agradáveis tons esverdeados, é um vinho com aromas de grande intensidade, típicos da uva que o provém. Jovem, frutado e de equilibrada acidez, é indicado para acompanhar frutos do mar, carnes brancas e pratos orientais, devendo ser servido entre 6 e 8° C.

Teor alcoólico: 13% | Região: San Juan | Uvas utilizadas: 100% Torrontés

02 | Risoto de brócolis e peito de peru

Ingredientes do Brodo

- 1,5 litros de água
- ½ cebola pequena
- 2 talos de salsão
- 2 cubos de caldo de carne Blue Ville
- 100 g de aparas de carne (sem gordura)
- ½ cenoura
- 5 grãos de pimenta-do-reino
- Sal a gosto

Modo de preparo

- Colocar todos os ingredientes em uma panela com a água fria e cozinhar. A medida que for cozinhando, retire a espuma e a gordura que se forma na superfície. Cozinhe até que reduza para 1 litro.
- Ferva um pano antes de usar. Coe em peneira forrada com um pano fino, deixe esfriar e guarde na geladeira.

Ingredientes do Risoto

- 1 xícara (chá) de arroz arbório Blue Ville
- ½ xícara (chá) de vinho branco (EOV Reserva - Viognier)
- 2 xícaras (chá) de brócolis congelado Perdigão
- 150 g de peito de peru Perdigão
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 cebola média
- 100 g de queijo parmesão
- 4 xícaras (chá) caldo de legumes

Modo de Preparo do Risoto

- No Processador PHILIPS WALITA com a faca metálica processe a cebola, o brócolis e o peito de peru separadamente.
- Em uma frigideira aqueça a manteiga e frite a cebola, em seguida frite o arroz por 3 minutos, acrescente o vinho e deixe secar 2/3.
- Acrescente o caldo de legumes aos poucos.
- No Processador com a lâmina de filetar médio processe o queijo parmesão.
- Quando a água estiver quase secando, adicione os brócolis, o queijo e o peito de peru.
- Sirva bem quente.

Rendimento: 4 porções

Tempo de preparo: 50 minutos

VINHO SUGERIDO:

EOV Reserva - Viognier (vinho branco)

De cor amarela esverdeada brilhante. Aroma variado, de grande intensidade a flores cítricas, abacaxis maduros, pêssegos com suaves toques de anis e mentol: típico do terroir. Seu paladar é de grande expressão frutosa, bom corpo com repetição das notas aromáticas.

Teor alcoólico: 13% | Região: Vale de Marchigüe - Colchagua - Chile

Uvas utilizadas: 100% Viognier

03 | Gelado de uva Itália

Ingredientes:

- 18 biscoitos champanhe
- 4 gemas (passadas pela peneira)
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 250g de uvas Itália limpas s/sementes
- 2 embalagens de creme de leite para Chantilly Parmalat
- 3 colheres (sopa) de calda de chocolate
- 3 xícaras (chá) de leite Parmalat
- 3 colheres (sopa) de azeite Blue Ville
- 1 leite condensado Parmalat

Modo de preparo:

- Forre um Marinex retangular ou taças individuais com os biscoitos. Regue com um pouco de guaraná. Reserve dentro da geladeira.
- Coloque no copo do Liquidificador PHILIPS WALITA o leite, as gemas, o azeite de oliva, o amido de milho, o leite condensado, bata até formar uma mistura homogênea. Leve esta mistura ao fogo, sempre mexendo, até obter um creme consistente. Deixe o creme amornar, despeje sobre os biscoitos e reserve.
- Arrume as uvas sobre o creme e leve para gelar.

- No momento de servir, bata o creme de leite na **Batedeira PHILIPS WALITA** com os batedores para massas leves, de acordo com as instruções da embalagem até obter o ponto de chantilly.
- Distribua sobre as uvas e regue com a calda de chocolate. Se preferir, decore com folhas de hortelã.

Rendimento: 12 porções

Tempo de preparo: 35 minutos (mais 2h30 de geladeira).

VINHO SUGERIDO:

Irurtia Botrytis Excellence - Gewürztraminer (vinho branco – suave)

Desde o século XVII, quando foi elaborada pela primeira vez uma colheita tardia, este vinho branco é considerado “O vinho dos reis, o rei dos vinhos”. Cachos precoces de Gewürztraminer, que desenvolvem Botrytis Cinérea, são colhidos à mão e especialmente elaborados em barricas de carvalho francês. É um vinho de coloração ouro com reflexos esverdeados e excelente aroma. Muito frutado, com pêssegos, damascos e rosas, possui boa estrutura e perfeito equilíbrio entre acidez e açúcar. É longo, voluptuoso e complexo. Ideal para fo grass, queijo azul, compotas e todos aqueles momentos que convidem ao audacioso sabor deste excelente vinho, que deve ser consumido a 10° C. Este vinho também recebeu medalha de Ouro no “III Brazilian International Wine Competition” em 2006.

Teor alcoólico: 13,5% | Região: Cerro Carmelo | Uvas utilizadas: 100% Gewürztraminer

apoio:

