

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Confraria de Inverno Paladino

Em formato virtual, restaurante convida clientes para a cozinha com ingredientes selecionados e chef ao vivo para uma experiência completa

A Confraria de Inverno do Restaurante Paladino este ano tomou forma virtual. Você recebe na sua casa uma caixa muito bem organizada pelo chef Marcelo Haddad com todos os itens necessários para as entradinhas, prato principal, mini fondue de sobremesa e alguns mimos. Já vem impresso o modo de preparo, check list de ingredientes e utensílios que serão usados para finalizar os pratos. Às 20h, o chef entra ao vivo pelo Zoom para cozinhar com os participantes e tirar as dúvidas sobre o preparo.

No dia 25 de junho teve início a confraria on-line inaugural com o arroz caldoso de costela acompanhado de abóbora assada. Na quinta-feira seguinte foi a vez do filé ao molho de jabuticaba acompanhado de pãnhoca artesanal com creme de queijo "Santo Casamenteiro". Participei da terceira edição, com cardápio inspirado na Serra da Mantiqueira. A truta assada na folha de bananeira ficou ótima. Para regar, a manteiga de castanha baru e limão capeta deu o toque cítrico e crocante, assim como o picles de chuchu. Fizemos dois purês como acompanhamento: de batata e de beterraba. O interessante de você mesmo finalizar o prato é a possibilidade acertar o sal como quiser, colocar mais ou menos limão de acordo com seu gosto, e assim tornar a receita perfeita para o seu paladar. Nos antepastos teve legumes defumados, ragu de linguiça, queijo mineiro e pão artesanal. Os brotos e ervas são da horta orgânica que fica no próprio restaurante Paladino. Findamos com pão de mel, suspiro e morango para afundar na fondue de chocolate. O kit para 2 pessoas fica em R\$ 150 e para 4 pessoas, R\$ 220. Uma seleção de vinhos a preço de custo está disponível à parte, variando de R\$ 60 a R\$ 105.

Inclusive, as fondues estão disponíveis para delivery. A valorização de produtos mineiros sempre foi lema do Paladino e as fondues com queijos mineiros ficaram um espetáculo; saem na faixa de R\$ 100. Tive a honra de participar dos testes de lançamento em 2018 e percebi que, no ano seguinte, as receitas foram aprimoradas ainda mais. O queijo "Casamenteiro", de Cruzília, já ganhou medalha de prata na França, lembra muito o gorgonzola e foi usado

de maneira assertiva para combinar muito bem com os acompanhamentos, assim como o Canastra do produtor Vivaldo, da Fazenda Jacob, em São Roque de Minas. Mineiro que é mineiro mesmo come fondue com pão de queijo; experimente para ver como é um casamento perfeito. Outra "mineirice" é mergulhar no queijo fundido a goiabada em cubos, além de linguiça produzida na casa, batata rústica, tomatinhos e pães. O kit fondue completo de queijo mineiro, carne e chocolate sai com 50% de desconto de terça a sábado, de R\$ 288 por R\$ 144.

Uma novidade que acabou de ser lançada é a linha de produtos artesanais congelados do Paladino. São itens ideais para petiscar, como carpaccio, lombo defumado, linguiça defumada, almôndegas suínas ao molho de tomate e um bacon para dar aquele toque especial nas receitas. Com os defumados, montei uma tábua de frios; as almôndegas ficaram deliciosas dentro de um pão de queijo e esse bacon para um carbonara não tem erro.

Que saudade das "Quintas na Vendinha", da "Feijoado do Paladino", da "Festa de Aniversário da Confece" e daquele verde todo que circula a fazenda enquanto a gente se esbalda no "Porquinho do Salim", no "Ceviche Mineiro", na "Carne de Pote" e em todas as delícias mineiras a que temos direito! Em breve poderemos reviver todos esses momentos. Vai passar.

Acesse: www.degustatividade.com.br



FOTOS / Arquivo Pessoal



ESTUDE NO EXTERIOR EM 2021

Adquirindo agora, seu curso no exterior, você garante os melhores preços e as melhores condições de pagamento.

www.intervip.tur.br



INTERVIP

INTERCÂMBIOS E CURSOS NO EXTERIOR

25 ANOS

ATENDIMENTO ONLINE



(31) 9 8421-4804



@IntervipIntercambios