

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Chefs Contra o Câncer 2020 – CAPE

NESTA edição, público recebe em casa um kit com ingredientes para preparar quatro pratos, além de um vídeo gravado pelos chefs participantes

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

Já é o sexto ano do jantar Chefs Conta o Câncer em benefício da CAPE. A cada ano, o embaixador Leonardo Paixão reúne um time de grandes chefs para elaborar um menu de alto nível. Nesta edição, o público recebe em casa um kit com todos os ingredientes para o preparo de quatro pratos, juntamente com um vídeo explicativo gravado pelos chefs de como executar o menu.

Dois dos chefs são franceses e famosos por seus realities de gastronomia. Claude Troisgrs é apresentador do Mestre do Sabor, exibido pela Rede Globo, e Emmanuel Bassoleil é jurado do Top Chef Brasil, transmitido pela Record. Já a chef Saiko Izawa foi eleita a Melhor Confeiteira da América Latina em 2017, título concedido dentro da premiação do The World's 50 Best Restaurants.

A receita que Claude Troisgrs ensinou é simples de fazer e bem elegante. O mousse de agrião ao molho gorgonzola com telha de mortadela é levíssimo, pode ser servido quente ou frio e pode ser guardado na geladeira para o dia seguinte. Facilita bastante, caso você queira já deixar pronto para servir. Estou animada inclusive para repetir essa receita com espinafre, rúcula e todos os verdes que amo.

Inspirado em suas andanças pela Tailândia, Emmanuel Bassoleil fez uma versão de ceviche que leva leite de coco, maçã verde, erva doce, cenoura, nozes, além de um molho de azeite, balsâmico e mel. Nunca tinha provado uma combinação dessas e ficou ótima. Também é fácil de fazer, porém, trabalhosa no sentido de ter que picar os ingredientes e misturar, mas é



só ter paciência. Tem alguns toques do chef importantes para o sucesso da receita, além de três sugestões de montagem.

Como de praxe, Leonardo Paixão ficou responsável pelo prato principal e a tão amada carne com massa ganhou uma apresentação criativa em forma de torre. Preenchemos um aro de PVC com rigatoni, recheamos com fonduta, colocamos o steak cowboy cara preta fatiado por cima e ainda uma camada de cogumelos salteados. Com as explicações e excelente didática do Léo, tudo fica fácil e você vai se sentir um chef da alta gastronomia.

A chef pâtisserie Saiko Izawa elaborou uma receita de bolo de chocolate sem farinha para servir com doce de leite com cachaça, sorvete de nata, morangos e farofa de chocolate branco. São muitos detalhes, mas o resultado vale a pena. É uma sobremesa de sabor forte, um bolo denso de chocolate meio amargo que se equilibra pela citricidade da fruta e o sorvete neutro. O destaque fica por conta da cachaça de qualidade a ser misturada no doce de leite, no caso, a 1000 Montes, e da crocância da farofa de chocolate branco, um

truque fácil dado por essa chef japonesa de talento.

Os insumos são entregues em casa na sacola térmica da Arte Bolsas Personalizadas, muito bem feita, que pode se tornar a sua sacola oficial de compras. Ainda vêm um fardo de cerveja Stella, um avental da CAPE e um produto de limpeza da UAU entre os brindes.

É um programa para curtir o dia inteiro com pessoas que gostam de cozinhar, além de contribuir com uma causa nobre brilhantemente trabalhada pela Casa de Acolhida Padre Eustáquio. Os kits (R\$ 500) podem ser adquiridos até o dia 25/12 pelo WhatsApp (31) 99204-0008, pelo Instagram @capebh ou pelo site cape-mg.org.br/chefs-contrao-cancer-2020. A princípio, o kit seria para 2 pessoas, mas vem tanta fartura de ingredientes que comem 4 tranquilamente. Divirtam-se por uma boa causa.

Mais experiências gastronômicas no Degustatividade.com.br.



SALMÃO

O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE

parrilla portenha

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656

Foto: momento ilustrativo