

/05/ sociedade

GASTRONOMIA

—
Léa Araújo**NOVO projeto da cozinheira em parceria com o restaurante Evü leva jantares de excelência e simples execução até a casa dos clientes**

“Nüh” é uma interjeição típica de mineiro, uma palavra que exprime a emoção de algo extraordinário. Condiz muito bem com o novo projeto da cozinheira Sofia Marinho em parceria com o restaurante Evü. Juntos, lançaram a experiência Nüh - Cozinha fora da Caixa, com o objetivo de levar até a casa das pessoas um jantar de excelência, porém de simples execução.

Há várias maneiras de se entregar refeições em casa. Desde comidas prontas para aqueles que não querem ter o mínimo de trabalho e não se importam em ter que esquentar, caso o motoboy se atrase, até ingredientes a serem preparados do zero para os que se animam a botar a mão na massa – há opções para todo gosto. Ambas as experiências me agradam e gostei mais ainda do meio termo escolhido pela Sofia

Marinho. A entrada e a sobremesa já vêm prontas e você só precisa finalizar o prato principal. Essa opção de finalização é ótima, já que pode se definir o ponto da carne conforme gosto pessoal, a comida não fica com gosto de requentada e nem há o trabalho de ter que preparar detalhes de um molho, por exemplo.

Na edição inaugural, veio de entrada uma terrine de queijo cabra com figos e parma, montadinha dentro da embalagem e foi só colocar no prato. A combinação clássica desses ingredientes sofisticados não tem erro e a Sofia deu um belo toque cítrico na geleia de figos que entremeou o queijo cabra. O prato principal foi um filé, que veio inteiro e poderia ser cortado em qualquer altura, como desejar. Optei por cortar ao meio e rendeu dois tournedos de aproximadamente



quatro dedos. Quem não gosta de cortes tão altos poderia fazer medalhões ou até mesmo escalopes. Com a frigideira, bem quente foi só grelhar o filé na manteiga com alecrim e alho amassado e esquentar o molho de cogumelos para adicionar por cima no prato. De acompanhamento veio um risoto de fácil preparo, já que o brodo já estava pronto, então, foi só acrescentar aos poucos o caldo e ao final misturar o maravilhoso queijo Mandala Azul com uma boa colher de manteiga. Finalizamos com uma tarte de chocolate, cujo único trabalho foi derramar a calda de caramelo salgada por cima e cair de boca. O doce estava equilibrado e, mesmo sendo uma torta densa, não estava nada enjoativa.

A próxima caixa virá com queijo brie em massa folhada com compota de cebola ao balsâmico de entrada, costeletas de cordeiro e tagliatelle all'uovo e fonduta como principal e pavlova com creme de requeijão de corte e calda de goiabada para a sobremesa. Por sinal, já provei esse doce pelas mãos da Sofia e ela sabe mesmo equilibrar açúcar e acidez.

“Essa parceria com o Evü foi muito boa justamente na questão de conseguir dar um capricho a mais na caixa, de imprimir com calma as instruções, pois, como ele tem uma equipe muito boa, me facilita bem, já que fico louca na cozinha ao fazer tudo sozinha. Agora, tendo mais gente envolvida, tenho certeza que vamos fazer um produto cada vez melhor”, declara Sofia, animadíssima com o resultado.

O menu serve duas pessoas a R\$240 e as entregas são feitas toda sexta-feira. Reserve

com antecedência pelo direct do Instagram @evurestaurante ou pelo whatsapp (31) 98476-7879. A caixa pode ser guardada na geladeira para preparar no dia seguinte ou até mesmo no domingo, como eu fiz e ficou ótimo. Quando vejo assinatura Sofia Marinho em algum projeto já sei que virá coisa boa pela frente.

Mais experiências gastronômicas no degustatividade.com.br



CARRÉ DE CORDEIRO

O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE

parrilla porteña

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656