



CRUDO DE ATUM COM STRACCIATELLA

para 4 pessoas

Ingredientes:

600 gr de atum de qualidade de sashimi
2 colheres de sopa de azeite
1 limões sicilianos
15 uvas verdes sem caroço cortadas em fatias
2 burratas (ou stracciatella ou coalhada seca)
Ceboulette (ou cebolinha)
2 folhas de alga nori trituradas

Preparo:

Corte o atum em cubos pequenos, misture com 1 colher de sopa de azeite, raspas de limão e flor de sal.

Corte a burrata ao meio, coloque no centro do prato e amasse com uma colher. Tempere com sal e raspas de limão siciliano. Coloque o cruído no centro, gotas de limão por cima do atum, as fatias de uva entremeadas e regue com fios de azeite. Para finalizar, salpique as folhas trituradas de nori.



ARROZ CREMOSO DE POLVO

para 4 pessoas

Ingredientes:

1 polvo de cerca de 1.2 kg ou 800 gr de tentáculos de polvo
1 cebola pequena
2 dentes de alho amassados
¼ de pimenta dedo de moça sem sementes picada
5 tomates
½ pimentão vermelho
320 gr de arroz branco
1 ramo de salsinha

Preparo:

Em uma panela grande, ferva bastante água e adicione o polvo, colocando um peso por cima para que fique submerso. Cozinhe por 45 minutos e reserve. Não descarte a água do cozimento. Passado o tempo, retire, reserve as pontas e corte o restante em pedaços pequenos.

Asse os tomates e o pimentão no forno ou na air fryer a 200 graus até que fiquem bem macios e com a pele escura.

Em uma outra frigideira, aqueça uma fina camada de azeite e refogue bem a cebola por cerca de 5 minutos até que fique macia. Adicione o alho, a dedo de moça os tomates e o pimentão e refogue bem, por cerca de 10 minutos. Bata no liquidificador ou com um mixer até que fique um creme bem liso.

Coloque esse creme de volta à frigideira, tempere com sal, adicione o arroz cru e cerca de 1 litro do caldo de cozimento do polvo. Cozinhe até o arroz ficar no ponto, adicionando caldo se for preciso. Em outra frigideira pequena, aqueça bem um fio de azeite e doure as pontas dos tentáculos até ficarem bem dourados e crocantes. Tempere com sal.

Corte a salsinha bem picadinha e misture. Acerte o sal.



PANNA COTTA DE CHOCOLATE BRANCO COM MEL E FIGOS CARAMELIZADOS

Para 6 pessoas

Ingredientes:

500 ml de creme de leite fresco
100 ml de leite integral
100 gr de chocolate branco ralado
30 g de açúcar refinado
1 pitada de baunilha (extrato, em pó, ou fava – mas de boa qualidade!)
4 folhas de gelatina sem sabor (ou 6 gramas de gelatina em pó)
6 figos frescos não muito maduros cortados em 4 (com a pontinha do cabo)
5 colheres de sopa de mel

Preparo:

Leve ao fogo em uma panela média o leite, creme de leite fresco, o açúcar e a baunilha por cerca de 5 minutos ou até quase ferver (manter fogo médio-baixo).

Derrame esse creme sobre o chocolate branco ralado, num bowl, e mexa bem com um fouet.

Enquanto o creme de leite está no fogo, hidrate a gelatina conforme descrito na embalagem, em água gelada, e deixe endurecer. Coloque a gelatina no creme de chocolate branco e misture bem até se dissolver por completo. Se estiver na dúvida se dissolveu, passe o creme por uma peneira.

Unte as forminhas com um pouquinho de óleo, preencha as forminhas com o creme, cubra com filme plástico e deixe na geladeira por no mínimo 2 horas. Caso não vá desenformar, não precisa untar.

Em uma frigideira antiaderente em fogo baixo, coloque 1 colher de mel e doure os figos levemente, sem deixar desmanchar.

Para servir, desenforme a panna cotta no centro de um prato bonito, coloque os pedaços de figo por cima e ao redor, e uma colher de mel por cima de tudo.