



Clássico da Felice e Maria, a lasanha (à esq.) leva massa verde. Refratário Tania Bulhões Home, espátula e bandeja Kcase, guardanapo Valencien. À dir., torta de alcachofra e aspargos da Felice e Maria. Bandeja Blue Gardenia, prato Tania Bulhões Home, espátula Bacco's, tecido Spazio Donatelli

Foi com uma canetada, em 1932, que Getúlio Vargas oficializou o dia das mães no Brasil. A comemoração só pegou duas décadas depois, estimulada pelo comércio. Se a prática de comprar presentes ainda divide opiniões, de uma coisa ninguém discorda: no segundo domingo de maio, a homenageada não vai para a cozinha. Uma solução é encarar as filas dos restaurantes. Outra é encomendar a refeição. Ou, ainda, vestir o avental e se aventurar no fogão. **Casa e Comida** juntou a segunda e a terceira alternativas e traz, nesta reportagem, um cardápio com hits de concorridas rotisseries paulistas. Um deles é a lasagne alla ferrarese, de Massimo Ferrari, da **Felice e Maria**. Sem mozzarella, a massa verde leva molho à bolonhesa com carnes bovina, suína e de frango. “É uma das receitas mais pedidas no dia”, conta Massimo. Para ele, o evento sempre foi sinônimo de trabalho. Quando os pais, Felice e Maria Ferrari, comandavam a churrascaria Cabana, no centro de São Paulo, a comemoração rolava nos bastidores. “Comíamos qualquer coisa na cozinha, mas sempre juntos.” Também traz lembranças familiares o antepasto de berinjela, receita da **Carciofi**: “Minha nonna Leila servia para a família. Até que os amigos passaram a pedir, dando origem à rotisseria”, conta José Roberto Simonsen, o Susso. Para encerrar o almoço, o chef Marcelo Zanelatto, da **Red Boutique Gourmet**, sugere um tiramisù de frutas vermelhas. E ensina um pão de calabresa para servir antes da refeição e abrir o apetite – e o coração – da família toda. 🍷



LASAGNE ALLA FERRARESE

(RECEITA DE MASSIMO FERRARI, DO FELICE E MARIA)

RENDIMENTO 8 pessoas

TEMPO DE PREPARO 2 h

INGREDIENTES

MASSA

- 250 g de farinha de trigo;
- 250 g de sêmola de grano duro;
- 5 g de sal;
- 2 ovos;
- 1/4 de maço de espinafre picado;
- 150 g de queijo parmesão ralado (para a montagem).

MOLHO À BOLONHESA

- 200 g de carne bovina moída;

- 100 g de carne suína (pernil ou lombo) moída;
- 100 g de filé de frango moído;
- 1/2 cenoura ralada;
- 1 talo de salsão ralado;
- 1 cebola pequena picada;
- 1/2 alho-poró picado bem fino;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 1 cubo de caldo de carne;

- sal e pimenta-do-reino a gosto;
- 100 g de molho de tomate.

MOLHO BRANCO

- 500 ml de creme de leite fresco;
- 500 ml de leite integral;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo;
- sal, pimenta e noz-moscada a gosto.

MODO DE FAZER

MASSA • 1• Separe as gemas das claras. Bata as claras com o espinafre no liquidificador.

- 2• Transfira para a batedeira com batedor de massa e adicione os demais ingredientes, incluindo as gemas. Bata até dar o ponto de massa. Deixe descansar por 20 minutos. • 3• Abra a massa com o rolo, polvilhando farinha sobre a mesa, ou use uma máquina de macarrão doméstica. As lâminas de massa devem ficar bem finas.
- 4• Corte 4 ou 5 folhas da massa do tamanho da travessa que for usar e cozinhe em água fervente por apenas 1 minuto, ou até subir à superfície. Retire da água quente e interrompa o cozimento regando com água fria. Reserve.

MOLHO À BOLONHESA • 1• Em uma panela, derreta a manteiga e refogue os legumes ralados por 5 minutos. • 2• Refogue as carnes nesse tempero por 10 minutos. Junte o caldo de carne, o molho de tomate, sal e pimenta a gosto. Deixe apurar por 10 minutos.

MOLHO BRANCO • 1• Derreta a manteiga, junte a farinha de trigo e cozinhe por 2 minutos. Deixe esfriar e reserve. • 2• Em uma panela, misture o leite, o creme de leite e os temperos e leve ao fogo. Depois que ferver, acrescente a farinha com a manteiga e mexa até obter um creme aveludado.

- MONTAGEM** • 1• Coloque um pouco do molho branco no fundo da travessa para não grudar. Cubra com a massa verde já cozida. • 2• Distribua camadas de molho branco, molho à bolonhese (reserve um pouco para a decoração) e parmesão. Repita as camadas, começando com a massa, e finalize com molho branco e parmesão.
- 3• Decore com montinhos de molho à bolonhese. Gratine por 20 minutos, em forno preaquecido a 160°C.

88



TORTA RÚSTICA DE ALCACHOFRA COM ASPARGOS

(RECEITA DE MASSIMO FERRARI, DO FELICE E MARIA)

RENDIMENTO 6 porções
TEMPO DE PREPARO 1 h

INGREDIENTES

MASSA

- 250 g de farinha de trigo;
- 5 g de sal;
- 1 ovo inteiro;
- 100 g de manteiga;
- 90 g de creme de leite;
- 1 gema para pincelar.

RECHEIO

- 50 g de queijo parmesão ralado;
- 250 g de fundo de alcachofra cozido, cortado em lâminas;
- 100 g de aspargos cozidos, cortados em lâminas;
- 1 cebola pequena picada;

- 50 g de molho de tomate;
- 2 aspargos cozidos e batidos no liquidificador com um pouco de água do cozimento (passata de aspargos);
- 1 fundo de alcachofra cozido e batido no liquidificador com um pouco da água do cozimento (passata de alcachofra);
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- sal e pimenta a gosto;
- 200 ml de molho branco (ver receita na pág. 117).

MODO DE FAZER

MASSA • 1 • Misture todos os ingredientes até formar uma massa.

Faça uma bola, cubra-a com filme plástico e deixe descansar na geladeira por 20 minutos.

RECHEIO • 1 • Refogue a cebola na manteiga derretida. Junte a alcachofra, o aspargo, as passatas, o molho branco, o molho de tomate e o parmesão. • 2 • Cozinhe os ingredientes por 20 minutos e deixe esfriar.

MONTAGEM • 1 • Abra a massa (reserve um pouco para fazer tiras) e forme o fundo e as laterais de uma fôrma de 20 cm de diâmetro.

• 2 • Preencha com o recheio frio, feche com tiras de massa, pincelê com a gema e asse a 160°C por 20 minutos, ou até dourar.



Comer, Beber e Receber Bem

CASA e JARDIM

casa e comida



ISSN 2177126X

00000

9 772177 126000

ABRIL 2014 | Nº 30 | R\$ 14,00

CAD. FISC. EST. RJ: 31090000000000000000

Tarde de feijoada

O tema já é velho conhecido, mas o jeito de curtir este dia pode estar cheio de novas ideias de decoração, de diversão e de conforto para os convidados

• SUGESTÃO DE CARDÁPIO PARA O DIA DAS MÃES • MIMOS PARA PRESENTEAR ANFITRIÕES • OPEN HOUSE: HORA DE MOSTRAR A CASA NOVA AOS AMIGOS • RECEITAS DE DRINKS COM GIM, A BEBIDA DO MOMENTO