



## O Natal em tons vermelhos

*Propomos ao leitor uma ceia com cores fortes para festejar a grande festa cristã*



Pernil de cordeiro com batatas douradas e espinafre na manteiga



**D**esde o século 4 d. C. o Natal é comemorado a 25 de dezembro. Foi assim decidido pelo Papa Júlio I, na impossibilidade de saber o dia certo do nascimento de Jesus e pretendendo substituir uma celebração pagã por uma festa cristã. Hoje, embora para a maioria das pessoas continue a ser um evento religioso, tornou-se ao mesmo tempo uma oportunidade para conagração humano. Natal é festa de família – e calorosa. Sua cor mais apropriada: o vermelho.

Foi com ela que o talentoso e simpático restaurateur Massimo Ferrari, de São Paulo, montou a ceia desta Arte de Servir. Permitam-nos uma divagação. Os tons vermelhos que usou também nos remetem à cor oficial da grande “scuderia” ita-

liana, fabricante de carros esportivos de luxo com sede em Maranello, na região da Emília-România, com a qual Massimo Ferrari, piemontês de nascimento, divide o nome (porém sem o menor parentesco). Brincadeiras à parte, sua ceia para a Revista GOSTO, iluminada por uma calorosa luz de velas, cria um clima de aconchego e aproxima as pessoas numa sinergia de amor e paz.

Na cabeceira, a figura de um anjo, ser puramente espiritual, que, segundo a teologia cristã, serve de mensageiro entre Deus e os homens, traz calma e serenidade ao ambiente. Taças de cristal, pratos claros, talheres dourados, detalhes de avelãs e romãs no anel enfeitam os guardanapos de linho. Com a mesa posta e as receitas deliciosas preparadas por Massimo Ferrari, certamente o leitor terá uma grande ceia de Natal.



### SALADA WALDORF

Por Massimo Ferrari

RENDE 6 PORÇÕES

- 3 maçãs verdes
- 6 talos de salsão
- 6 colheres (sopa) de maionese
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- Suco de 1 limão
- 12 folhas de alface americana lavadas
- 6 nozes
- Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

DECORAÇÃO

- 1/4 de pimentão vermelho assado sem pele e sem semente
- 1 colher (sopa) de gergelim branco torrado
- Gotas de pesto de rúcula (folhas de rúcula batidas no liquidificador, ou no mixer, com nozes quebradas, queijo parmesão ralado, alho picado, sal, pimenta-do-reino e azeite de oliva)

1. Descasque as maçãs, o salsão e corte-os em tiras finas e do mesmo tamanho. Tempere com a maionese, azeite, suco de limão, sal, pimenta e

misture.  
2. Disponha essa mistura nos pratos e, ao lado, coloque a alface americana e as nozes.  
3. Decore com as tiras de pimentão, o gergelim e as gotas de pesto. Sirva em seguida.



#### PARA HARMONIZAR

Salada, pelos condimentos, normalmente não é amiga de vinho. Mas nada impede, por exemplo, que um branco vinho e crocante como o chileno Arboleda Sauvignon Blanc (Expand) seja servido com os aperitivos e continue à mesa com a salada.







## PERNIL DE CORDEIRO COM BATATAS DOURADAS E ESPINAFRE NA MANTEIGA

Por Massimo Ferrari

RENDE 6 PORÇÕES

### PERNIL

- 1 pernil de cordeiro de 1,8kg
- 1 ramo de alecrim
- 8 fatias finas de bacon
- 1 cebola picada
- 1 cenoura picada
- 3 talos de salsa picados
- 3 dentes de alho picados
- 400ml de vinho branco
- Azeite o quanto baste
- Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

### BATATAS DOURADAS

- 6 batatas médias
- 3 dentes de alho inteiros (com casca) ligeiramente

### amassados

- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 folhas de louro
- Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

### ESPINAFRE NA MANTEIGA

- 2 maços de espinafre frescos
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

### DECORAÇÃO

- Pistache e romã em grãos

### PERNIL

1. Desosse o pernil abrindo uma manta na carne e deixando o osso preso na ponta.
2. Tempere com sal, pimenta e azeite, o suficiente para massagear a carne e o tempero penetrar por igual.

3. Una a carne aberta, fazendo-a voltar ao formato original do pernil, mantendo o osso apenas na ponta.
4. Envolve a carne com as folhinhas de alecrim e as tiras de bacon, amarrando com um barbante cru. Sele na frigideira quente, com um pouco de azeite, o suficiente para dourar de todos os lados.
5. Passe para uma assadeira com a cebola, a cenoura, o salsa e o alho picados. Regue com azeite, vinho branco e cubra com papel-alumínio.
6. Leve ao forno e asse o cordeiro em temperatura moderada (160°C), por cerca de 40 minutos. Retire o papel-alumínio, aumente a temperatura para 200°C e deixe no forno por mais 10 minutos.

### BATATAS DOURADAS

7. Descasque as batatas e corte-as em lâminas, no sentido da largura, sem chegar até o final, para que as lâminas não se desprendam da base.
8. Em uma frigideira, doure os dentes de alho com o azeite, a manteiga e as folhas de louro.

9. Disponha em uma assadeira as batatas laminadas, tempere com sal, pimenta e coloque por cima a mistura de alho e louro. Asse em temperatura moderada (160°C) por cerca de 30 minutos ou até dourarem.

### ESPINAFRE NA MANTEIGA

10. Lave as folhas de espinafre, escorra e pique.
11. Em uma frigideira, salteie o espinafre na manteiga e tempere com sal e pimenta.

### FINALIZAÇÃO

12. Sirva o cordeiro com o seu próprio molho e acompanhe com as batatas e o espinafre na manteiga. Decore com os grãos de romã e pistache.



### PARA HARMONIZAR

A carne de cordeiro é suculenta, tem sabor marcado e substância. Precisa de um tinto encorpado, maduro, carnudo. Um deles é o português Dão Porta dos Cavaleiros Reserva (Vinci).







## PUDIM DE CHEESECAKE

Por Massimo Ferrari

RENDE 6 PORÇÕES

**PUDIM E CARAMELO**

- 5 ovos inteiros
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite integral
- 200g de cream cheese
- Raspas da casca de 1 laranja
- Caramelo (100g de açúcar, 3 colheres sopa de água)

**BASE DO PUDIM**

- 1 pacote de bolacha maisena triturada
- 3 colheres (sopa) de

manteiga

- 20 gotas de corante vermelho alimentar

**DECORAÇÃO**

- Frutas vermelhas

**PUDIM E CARAMELO**

1. No liquidificador, bata os ovos com o leite condensado, o leite integral e o cream cheese. Por último, misture as raspas da laranja.
2. Para o caramelo, misture o açúcar com a água e leve ao fogo baixo, sem mexer, até dourar.
3. Espalhe o caramelo em uma fôrma de pudim de 25cm de diâmetro e dentro despeje a mistura


do pudim.

4. Leve ao forno em banho-maria (com a água já fervente), em temperatura baixa (150°C), por cerca de 40 minutos.

**BASE DO PUDIM**

5. Misture todos os ingredientes, até obter uma massa.
6. Disponha essa massa na fôrma, em cima do pudim já assado e retorne ao forno, agora com a temperatura a 160°C, por mais 5 minutos, fora do banho-maria.

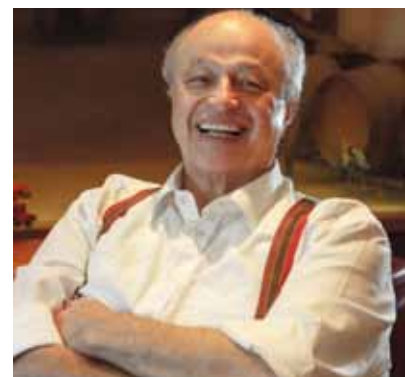
**FINALIZAÇÃO**

7. Deixe o pudim esfriar e vire-o no recipiente onde será servido. Decore com as frutas vermelhas. 



### PARA HARMONIZAR

A sobremesa é cremosa. E com ovos, caramelo e leite condensado, tudo parece gostoso e doce. Pede um vinho de sobremesa que não seja atropelado pela textura e peso do prato, e que estimule os sentidos harmoniosamente. Boa alternativa é o Grandjô Late Harvest, da Real Cia. Velha, casa portuguesa do Douro (Barrinhas).



**MASSIMO FERRARI** é proprietário da rotisseria Felice e Maria, Rua Helion Póvoa, 65, Vila Olímpia, São Paulo-SP, tel.: (11) 3849-2504