

GULA

COMER BEM É A MELHOR VINGANÇA



22 anos

Edição de Natal

WWW.GULA.COM.BR



20

VINHOS PARA PRESENTEAR

FERRAN ADRIÀ
ENTREVISTA REVELADORA

SHOW DE SOBREMESA
O CHRISTMAS PUDDING CHEGA EM CHAMAS À MESA

TENDER WELLINGTON
A VERSÃO MAIS CHIQUE DO PRESUNTO

A ceia dos CHIEFS

10 grandes mestres sugerem os pratos para a sua ceia — da entrada à sobremesa

CEIAS PRONTAS O QUE E ONDE COMPRAR

Christmas pudding, de Isabella Suplicy



Prata



**VITELA AO FORNO COM TORTA DE ALCACHOFRA,
ASPARGOS E CASTANHA PORTUGUESA**
por Massimo Ferrari, do Felice e Maria, São Paulo

O mestre acostumou-se a brindar o Natal em meio ao trabalho, nos restaurantes da família. “Entregávamos as ceias encomendadas até o final do dia e mais tarde fazíamos nossa celebração no restaurante – às vezes, íamos para casa e levávamos comida já pronta”, lembra. À mesa, não faltavam macarrão e peixe, dos quais o pai Felice não abria mão, e a polenta de dona Maria, sua mãe. Entre os assados, que incluíam pato e leitão, a vitela reinava. “É um preparo típico italiano. Abrimos a carne como uma manta e temperamos com uma pasta de alho e cebola. E a casca do pão da receita entranha-se e mantém a carne sempre úmida.”

