

guia da festa

com Oghan Teixeira e Paulo Neves, da Ghee Banqueteria

lembranças de viagem

Ao desembarcar das férias, é hora de dividir com os amigos as experiências vividas mundo afora. Tire os presentes da mala e convide todos para um fim de tarde repleto de influências multiculturais. —Tatiana Cesso e Sylvia Ostronoff



diário de bordo

Independentemente do destino, o importante é celebrar o prazer de viajar. Para isso prepare uma recepção com temática internacional. Comece pelo menu, unindo influências de diversos países. “O primeiro passo para harmonizar sabores de regiões diferentes é combinar as tonalidades dos ingredientes”, ensinam o gastrônomo Oghan Teixeira e o chef Paulo Neves, da Ghee Banqueteria, tel. (11) 3208 0767, responsáveis por servir celebridades como Marcello Antony, Bruna Lombardi, Thiago Lacerda e Leandra Leal em grandes eventos. “Opte por *finger food* ou receitas montadas em copos. Assim você deixa os convidados à vontade para conversar e circular pelo ambiente”, afirmam.

M E N U

placa de focaccia
com alecrim e sal grosso
chutney de caqui
kebab de mignon
bruschetta napolitana
desconstruída
manjar de coco
com geleia cítrica



guia da festa

mix étnico

Use peças de épocas e materiais diferentes. Na D. Filipa, tel. (11) 3031 2999, é possível alugar artigos importados, caso dos sousplats de espelho veneziano, por R\$ 14 a peça. O aluguel do prato de porcelana sai por R\$ 0,60 a unidade na Arte de Receber, tel. (21) 2246 0591.

tudo blue

Escolha o azul, do céu e do mar, como tom da decoração. De cambraia de algodão, a toalha da Roupa de Mesa, tel. (11) 3811 9715, custa R\$ 252. Invista no tom sobre tom para um efeito sofisticado. A taça de água de cristal azul royal sai por R\$ 1 cada uma, por locação, tanto na Casa e Complementos, tel. (11) 3085 1021, quanto na Mundo das Festas, tel. (21) 2221 1148.

volta ao mundo

Embrulhe seus presentes de forma criativa utilizando recortes do mapa-múndi. Na Kalunga, tels. (11) 3346 9966, (21) 2487 2927, um exemplar custa R\$ 6. Com ele você também pode decorar o fundo das bandejas. Na Tribes, tel. (11) 3034 6108, o modelo de ratan sai por R\$ 280. Em uma cesta de vime exponha cartões-postais, fotos e bilhetes aéreos, um jeito charmoso e intimista de mostrar os belos lugares por onde viajou.



PALADAR UNIVERSAL

As frutas revelam os sabores e perfumes de cada região



Todo país tem suas frutas típicas. Invista no mix de sabores para criar sucos e drinques. Limão com gengibre, melancia com canela, abacaxi com hortelã são combinações leves e refrescantes. Sirva em garrafas de diferentes tipos. Na Spicy, tels. (11) 3083 4407, (21) 3328 9331, um decanter de vidro custa a partir de R\$ 118.

CONTAGEM REGRESSIVA

1 SEMANA
Envie cartões-postais como convite.

5 DIAS
Selecione as peças decorativas.

2 DIAS
Embrulhe os presentes com mapa-múndi.

VÉSPERA
Prepare o chutney de caqui.

3 HORAS
Apronte o kebab de mignon.

2 HORAS
Asse a focaccia. Faça a sobremesa.

1 HORA
Monte as bruschettas napolitanas.

1/2 HORA
Faça os sucos. Acenda as velas.

RECEITAS

placa de focaccia com alecrim e sal grosso

[para 8 pessoas]

- 500 g de batata
- 45 g de fermento fresco
- 450 ml de água morna
- 250 g de manteiga
- 1 kg de farinha de trigo
- Azeite para untar e pincelar
- 7 g de sal grosso moído
- Sal grosso e alecrim para polvilhar

Cozinhe a batata sem a casca. Em seguida faça um purê e reserve. Dissolva o fermento na água morna. À parte derreta a manteiga. Em uma tigela misture a farinha, a batata, a manteiga e o fermento. Abra a massa e coloque em uma assadeira de 40x27 cm, untada com azeite. Deixe crescer por duas horas. Polvilhe com sal grosso e alecrim e pincele com azeite. Asse em forno quente por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

chutney de caqui [para 8 pessoas]

- 600 g de caqui maduro
- 60 ml de vinagre de maçã
- 15 g de gengibre
- 10 g de uva passa preta
- 70 g de açúcar
- 2 g de sal grosso moído

Tire a casca e a semente do caqui. Pique a fruta e coloque em uma panela e leve ao fogo baixo com o restante dos ingredientes. Deixe cozinhar até atingir a consistência de geleia. Conserve na geladeira. Sirva frio.

kebab de mignon [para 4 pessoas]

- 400 g de filé mignon
- 100 g de cebola picada
- 3 g de salsa picada
- 70 g de farinha de rosca
- 1 ovo
- 3 g de cominho

- 2 g de curry
- 1 g de páprica picante
- Sal e pimenta-do-reino moída a gosto
- 4 espetinhos de bambu
- 2 colheres (sopa) de azeite extravirgem

Com o auxílio de uma faca, corte o filé mignon em cubos pequenos. Adicione a cebola e a salsa. Em seguida acrescente o restante dos ingredientes, misturando bem. Deixe descansar por cinco minutos para a carne absorver o tempero. Faça bolinhas de 25 g e coloque quatro em cada espeto. Grelhe os espetinhos em chapa quente com azeite extravirgem.

bruschetta napolitana desconstruída [para 4 pessoas]

- 100 g de azeitona preta
- 100 g de mussarela de búfala
- 100 g de tomate sem pele e sem sementes
- 10 g de manjeriço
- Sal grosso moído a gosto
- 10 g de cubinhos de pão italiano torrado
- 15 ml de azeite extravirgem
- 5 taças de martini para servir

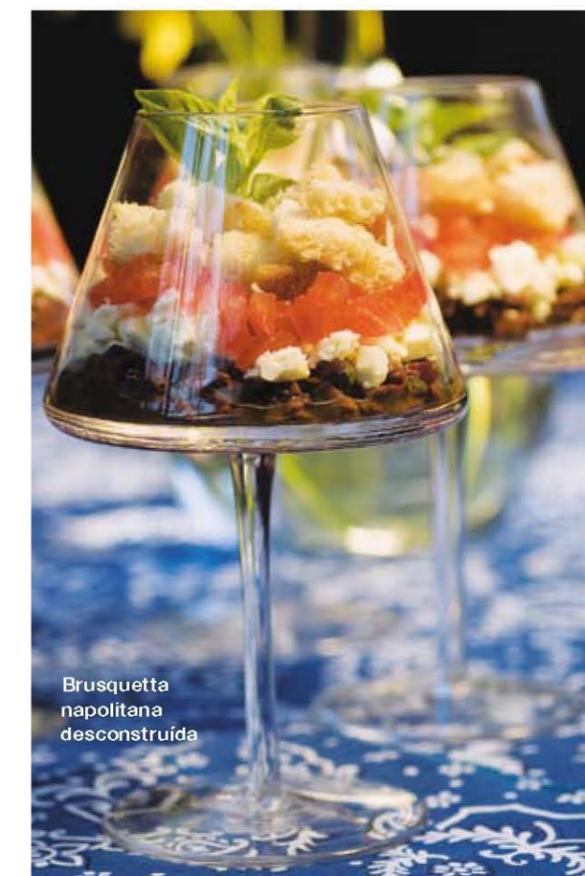
Pique a azeitona preta, a mussarela e o tomate em cubinhos bem pequenos. Reserve. Corte com a faca as folhas de manjeriço. Junte ao tomate e tempere com o sal grosso moído. Em seguida monte camadas começando pela azeitona, seguido pela mussarela e pelo tomate. Finalize com os cubinhos de pão italiano torrado.

manjar de coco com geleia cítrica [para 8 pessoas]

- 250 g de água-de-coco verde
- 15 g de agar agar
- 1 pitada de sal
- 250 g de açúcar
- 100 g de polpa de coco verde
- 500 ml de leite de coco

- Raspas da casca de 1 laranja
- Raspas da casca de 1 limão siciliano
- 1 gota de corante natural amarelo
- 8 copos pequenos para servir
- Flor comestível para decorar

Coloque em banho-maria a água-de-coco por dez minutos. Durante esse processo, dissolva na água o agar agar. Adicione uma pitada de sal e o açúcar. Misture bem e retire do banho-maria. Divida essa mistura ainda quente em duas partes. Junte a polpa de coco batida com o leite de coco e coloque metade da mistura feita com a água-de-coco. Em outro recipiente adicione as raspas de laranja e de limão na metade da mistura restante. Acrescente o corante natural amarelo. Em pequenos copos de vidro coloque a mistura de coco e leve ao congelador por aproximadamente 15 minutos. Em seguida cubra com a mistura cítrica feita de laranja e limão. Leve à geladeira por cerca de duas horas para endurecer. Decore com a flor comestível. Sirva frio.



Bruschetta napolitana desconstruída