

# Cores e sabores para aguçar o paladar



Mada Rodrigues/ Divulgação/ GS

**É** verdade que, em se tratando de comida, a aparência é tão importante quanto o sabor. E um prato conquista primeiramente nossos olhos, não é mesmo? O *chef* Davi Rodrigues sabe disso há mais de duas décadas e compartilha com a gente uma receita repleta de cores e sabores. Para harmonizar com o agridoce do prato, já coloque para gelar um espumante demi-sec. Confira a receita:

## FILÉ AO MOLHO DE DAMASCO

### INGREDIENTES PARA O FILÉ

- 800g de filé-mignon
- Azeite de oliva
- Manteiga
- Sal e pimenta-branca moída a gosto

### MODO DE PREPARO DO FILÉ

Corte o filé em porções de 100g cada. Tempere com o sal e a pimenta-branca. Aqueça uma frigideira com o azeite de oliva e a manteiga. Sele a carne dos dois lados no ponto desejado.

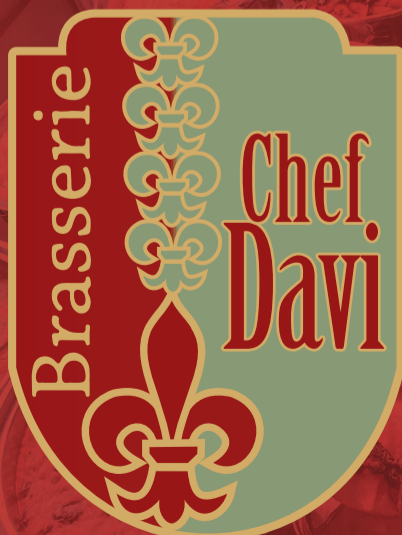
### INGREDIENTES PARA O MOLHO

- 100g de damasco picado
- 100ml de água
- 100ml de vinho branco
- 30g de açúcar refinado
- 200g de geleia de damasco
- 10ml de azeite de oliva
- 1 colher (café) de cúrcuma moída
- 2 colheres (sopa) de amido de milho diluído em água fria

### MODO DE PREPARO DO MOLHO

Coloque todos os ingredientes em uma panela, exceto o amido. Leve ao fogo. Cozinhe até que a geleia se desmanche e fique um molho uniforme, mas os pedaços de damasco permaneçam inteiros. Por último, acrescente o amido para deixar cremoso.

Acomode os filés em um prato e cubra-os com a quantidade desejada de molho. Risotto de parmesão ou purê de batata batido com creme de aspargos verdes são excelentes opções de acompanhamento.



*Ideal para momentos especiais*  
**Eventos, reuniões e jantares Românticos**

📍 Rua Marechal Deodoro, 103 | Santa Cruz do Sul - RS

[www.chefdavi.com.br](http://www.chefdavi.com.br) ou 51 3056-4009