

Para despertar todos os sentidos

É surpreender que você quer? Que tal um filé mignon ao molho de frutas vermelhas e creme de camembert, acompanhado de um risoto de parmesão com chardonnay? O prato, **Filé L'amour**, foi criado pelo *chef* Davi Rodrigues especialmente para a edição de número 10 do nosso caderno.

Para facilitar a dinâmica na sua cozinha, separe todos os ingredientes e, então, comece pelo molho de frutas ver-

melhas. Reserve. Já pode abrir o vinho para deixá-lo respirar e estar perfeito na hora de servir.

Sele o filé e, enquanto a carne está no forno, prepare o risoto. O creme de camembert estará pronto em um minuto. Dedique-se à montagem do prato para despertar todos os sentidos. Sirva 4 pessoas.

Tem alguma sugestão de receita que você gostaria de ver por aqui? Mande um e-mail para a editora: daniela@gaz.com.br

• MONTAGEM

Coloque o filé mignon no prato. Acrescente o molho de frutas vermelhas sobre o filé. Por cima do molho de frutas vermelhas, coloque uma colherada de creme de camembert. Para acompanhar, sirva o risoto de parmesão. Por último, decore com flores comestíveis - o *chef* Davi usou capuchinha. Seu Filé L'amour está pronto! É só degustar com um delicioso vinho.

Mada Rodrigues/Brasserie Chef Davi



Filé

- 4 unidades de filé mignon de 200g cada
- Manteiga e azeite de oliva
- Sal e pimenta branca a gosto

Aqueça a frigideira com óleo e manteiga. Sele o filé mignon e leve ao forno a 180 graus até o ponto desejado (cerca de 15 minutos para ficar ao ponto).

Creme de camembert

- 200g de queijo camembert picado em cubos
- 100 ml de creme de leite sem soro

Misture o queijo ao creme de leite e leve ao fogo mexendo rapidamente até ficar derretido e cremoso.

Risoto de parmesão

- 200g de arroz carnaroli Rei Arthur
- 20 ml de azeite de oliva
- 200 ml de vinho branco chardonnay
- 1 cebola pequena picadinha
- 1 dente de alho bem picadinho
- 200g de queijo parmesão ralado na hora
- Água suficiente para o cozimento
- Sal e pimenta a gosto

Em uma panela, coloque o azeite, a cebola e o alho. Deixe dourar levemente. Acrescente o arroz. Refogue rapidamente e acrescente o vinho. Deixe evaporar o vinho e acrescente água, mexendo constantemente, até que o grão fique *al dente* e com caldo cremoso. Por último, coloque sal, pimenta branca moída e queijo parmesão. Sirva imediatamente.

Molho de frutas vermelhas

- 100g de amoras
- 100g de morangos
- 100g de framboesas
- 50 ml de água
- 50 ml de vinho branco chardonnay
- 50g de açúcar
- 10 ml de aceto balsâmico
- 10g de amido de milho

Coloque todos os ingredientes, exceto o amido de milho, em uma panela e leve ao fogo. Deixe levantar fervura. Acrescente o amido diluído em água fria e misture até engrossar.



Divulgação/GS

A dica de vinho do *chef* é o primitivo **Scià**, de Podere Castorani. Com aromas de frutas vermelhas em compota, notas herbáceas e leve toque aromático de anis, possui bom corpo com longa permanência em boca. Acidez acentuada e taninos marcantes, porém elegantes e suavizados. Vai harmonizar bem com as frutas frescas e a acidez do balsâmico. Ideal servir entre 16 e 18 graus e, preferencialmente, após 30 minutos aberto.



Divulgação/GS

Favorito dos italianos para o preparo de risotos, o arroz carnaroli possui grande quantidade de amido, que confere cremosidade aos pratos ao mesmo tempo que absorve os sabores dos temperos. É chamado pelos italianos de "o rei dos arroz".



Ideal para momentos especiais
Eventos, reuniões e jantares Românticos

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

www.chefdavi.com.br ou 51 3056-4009