

Sabores que abraçam

Quem acompanhou o caderno ELAS neste ano certamente colecionou as receitas do chef Davi Rodrigues. As delícias ilustram esta página desde a edição de fevereiro, sempre

com fotos produzidas pela esposa do chef, a Madalena. E muitos não resistiram e foram conferir os pratos no Restaurante Chef Davi, reconhecido pela qualidade do cardápio e pelo atendimento personalizado. O ano de 2022

se encerra com mais um prato cheio de texturas e sabores intensos, marca registrada do chef. Em 2023, seguiremos juntos, trazendo muitas outras sugestões para você. Fique com a gente e feliz ano novo!



Mada Rodrigues/ Divulgação/ GS

• MODO DE PREPARO

Tempere os medallhões de filé com pimenta-branca moída e sal a gosto. Sele os filés e prepare no ponto desejado.

1 Molho: em uma frigideira, derreta a manteiga junto com o azeite. Acrescente o funghi escorrido, flambe com conhaque, acrescente a nata e deixe cozinhar. Equilibre o sabor acrescentando sal e pimenta a gosto.

2 Cebola caramelizada: aqueça a manteiga e o azeite. Acrescente as fatias de cebola e doure bem até caramelizar. Coloque o açúcar mascavo e, por último, o molho shoyu. Deixe reduzir até ficar cremoso.

3 Batata rosti: descasque as batatas e, com o auxílio de uma ralador, faça fios – as batatas devem estar frias. Acrescente o restante dos ingredientes misturando delicadamente. Divida em 4 partes. Forme pequenos discos com espessura fina. Com o auxílio de uma frigideira antiaderente e um fio de azeite, doure as rosti dos dois lados.

RECEITA

Filé com funghi e cebola caramelizada

(Serve 4 pessoas)

INGREDIENTES

- 800g de filé cortado em 4 pedaços
- Azeite e manteiga para selar
- Sal e pimenta-branca moída a gosto

PARA O MOLHO

- 50g de funghi hidratado em água (ou em vinho branco seco misturado com conhaque)
- 20g de manteiga
- 1 traço de azeite de oliva
- 300g de nata fresca
- Sal e pimenta a gosto

PARA A CEBOLA CARMELIZADA

- 500g de cebola fatiada
- 20g de manteiga
- 1 traço de azeite de oliva
- 50g de açúcar mascavo
- 50 ml de molho shoyu

PARA BATATA ROSTI

- 500g de batata rosa pré-cozida com casca
- 20g de queijo provolone
- 40g de queijo parmesão
- 20 ml de azeite de oliva
- Sal e pimenta a gosto

MONTAGEM

Em um prato, coloque uma porção de batata rosti. Em seguida, sobreponha uma porção de cebola caramelizada e, na sequência, o filé sobre a cebola. Por último, cubra o filé com o molho.



Chef Brasileiro que se destaca em Santa Cruz do Sul

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 98986-9999

