

Culinária mundial que põe a mesa diária

Conhecida da cena leopoldense, casa abriga mix de técnicas e estilos em pratos



GOURMET: Luci Dreier

Paranaense de nascimento, a gourmet e empresária Luci Dreier fixou residência há duas décadas em São Leopoldo. O início de sua vida profissional na cidade, no entanto, não tem nada a ver com sua atual vocação. Luci começou a trabalhar na área da moda, mas desde criança já se interessava pela culinária e o universo dos temperos e especiarias. Lembra que quando adolescente tinha cadernos de receitas, que acabaram ficando na gaveta por algum tempo, e o que estava adormecido tomou novo gás quando surgiu a chance de adquirir o seu restaurante, com seu irmão.

Sonho realizado, hora do batente. No início foram muitas as pesquisas e os experimentos para chegar à adequação dos pratos. Hoje, no comando solo do Zimbabwe (Rua Independência, 1.491, no Centro), em São Leopoldo, são famosas as massas assadas no forno a lenha e os recheios.

Com pratos variados também ao meio-dia, Luci não se debrança apenas na bancada da cozinha italiana. Percorre o mundo num giro pela cozinha, incluindo pratos com peixes à mediterrânea. "Eu gosto de saber sobre as novas técnicas, porque a gastronomia é de uma evolução constante", pontua. "Por isso, frequentemente me atualizo em cursos ou procuro um consultor gastronômico", comenta. Mas não há nenhum sacrifício, já que a cozinha é pura paixão. Por isso, ela é entusiasta: "Gostar do que faz e ser honesto são os segredos para que tudo saia bem." Quando perguntada do que mais gosta, a resposta é imediata: "de liberdade, detesto rotina".



FOTOS SÃO RICARDO CIVILIZAÇÃO

Salmão ao molho de pimentões

(Rende 4 porções)

Ingredientes
4 filés de salmão de aproximadamente 200 gramas cada
azeite de oliva extravirgem (o quanto baste)
1 colher (sopa) de azeite de dendê
½ pimentão pequeno verde em cubinhos
½ pimentão pequeno amarelo em cubinhos
½ pimentão pequeno vermelho em cubinhos
1/2 cebola média picada
1 dente de alho picado
1 tomate italiano, sem pele e sem sementes, picado
30g de manteiga
1 colher (sopa) de farinha de trigo
100ml de leite de coco
100ml de caldo de legumes (verifique a receita)
1 caixinha de creme de leite sal e pimenta branca (o quanto baste)

Preparo

✖ Tempere o salmão com sal e pimenta.
✖ Aqueça a frigideira.

Quando estiver quente, coloque o azeite de oliva. Grelhe bem um lado e, quando soltar fácil da frigideira, grelhe do outro, até o ponto desejado.

✖ Fritique com o azeite de dendê primeiramente a cebola. Depois acrescente o alho picado, os pimentões, o tomate e o sal. Reserve.

✖ Em uma panelinha coloque a manteiga e decrete em fogo baixo, acrescentando a farinha.

✖ Mexa com batedor de arame (fouet), acrescente o caldo de legumes preparado previamente, mexendo rápido até formar um creme.

✖ Logo após acrescente o leite de coco e, por último, o creme de leite.
✖ Misture o creme com o preparo dos legumes.
✖ Monte os pratos com o salmão e cubra com o molho, como na foto.

COMO FAZER O FUNDO

(caldo de legumes)

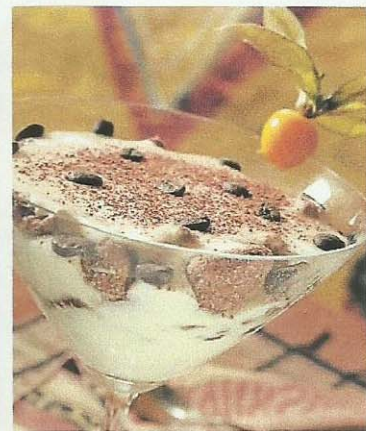
Ingredientes
20ml de óleo vegetal
1 + 1/2 litro de água mineral sem gás ou filtrada
65g de cebola picada grosseiramente
35g de talo de salsão picado
35g alho-poró picado
35g de canoira raspada e picada
35g de tomate picado
1 raminho de alecrim
1 raminho de tomilho fresco
1 raminho de salsa
1 folha de louro

Preparo

✖ Em uma panela, coloque o óleo e refogue todos os legumes.
✖ Logo após acrescente a água e deixe ferver em fogo baixo, sem a tampa da panela, por aproximadamente 30 minutos.
✖ O caldo, depois de pronto, deverá ser coado.

Dica Gourmet

O restante do caldo, o que sobrar por não ser utilizado na receita, pode ser congelado em cubos ou em pequenas porções para que seja usado nas próximas preparações.



Tiramissu

(Rende 4 porções)

Ingredientes

2 ovos (gemas e claras separadas)
9 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de baunilha
2 colheres (sopa) de amido de milho
350ml de leite
300g de cream cheese
1 pitada de sal
50ml de café forte passado (espresso ou café solúvel)
2 colheres (sopa) de licor baileys (opcional)
1 pacote de bolacha champagne de chocolate
chocolate em pó
grãos de café (opcional)

Preparo

✖ Bata as gemas com 4 colheres de açúcar e reserve.
✖ Numa panelinha, misture o leite frio ao amido de milho e acrescente as gemas batidas com o açúcar, juntando a baunilha.
✖ Leve ao fogo baixo, mexendo com um batedor de arame (fouet) até formar um creme homogêneo, sem grumos.
✖ Quando o creme estiver frio, acrescente o cream cheese e a pitada de sal.
✖ Bata então na batadeira

até formar um creme bem liso. Reserve.
✖ Bata as claras em neve com as quatro colheres de açúcar.
✖ Misture delicadamente as claras com o creme previamente preparado.

Montagem

✖ Misture o café, o licor baileys com uma colher de sopa de açúcar.
✖ Molhe o biscoito champagne rapidamente (os dois lados) no preparo de café.
✖ Em taças (como na foto) alterne uma camada de biscoito e uma de creme até preencher a taça.
✖ Deixe na geladeira por volta de 5 horas.
✖ Na hora de servir, polvilhe com o auxílio de uma peneirinha o chocolate em pó.
✖ Decore com grãos de café (opcional).

Dicas Gourmet

O licor Baileys (Irish Cream Baileys) é o original, produzido a partir do uísque, com nata, fabricado na Irlanda.

Pode também ser montado inteiro num pirex pequeno.