

pa
ra
le
la



COZINHA *de* ESTAR

RITA LOBO | RECEITAS PRÁTICAS
PARA RECEBER

Copyright © 2012 by Rita Lobo

A Editora Paralela é uma divisão da Editora Schwarcz S.A.

Grafia atualizada segundo o Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa de 1990, que entrou em vigor no Brasil em 2009.

CAPA E PROJETO GRÁFICO Joana Figueiredo

FOTO DE CAPA Gilberto Oliveira Jr.

FOTOS Editora Panelinha

PREPARAÇÃO Lígia Azevedo

ÍNDICE REMISSIVO Luciano Marchiori

REVISÃO Jane Pessoa, Ana Maria Barbosa e Viviane T. Mendes

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Lobo, Rita

Cozinha de estar : receitas práticas para receber /
Rita Lobo. — 2ª ed. — São Paulo : Paralela, 2012.

ISBN 978-85-65530-15-6

1. Cardápios 2. Culinária 3. Receitas I. Título.

12-11122

CDD-641.5

Índice para catálogo sistemático:

1. Receitas culinárias : Economia doméstica 641.5

[2012]

Todos os direitos desta edição reservados à

EDITORA SCHWARCZ S.A.

Rua Bandeira Paulista, 702, cj. 32

04532-002 — São Paulo — SP

Telefone (11) 3707-3500

Fax (11) 3707-3501

www.editoraparela.com.br

atendimentoao leitor@editoraparela.com.br



Sumário

APRESENTAÇÃO — Angélica Santa Cruz	12
PREFÁCIO	14
SOBRE AS FOTOS	19
AGRADECIMENTOS	20
ANTES MESMO DE COLOCAR A ÁGUA PARA FERVER	24
Material básico de mesa	27
Como arrumar a mesa	33
Para não estressar	40
Checklist para um jantar romântico	42
Na cozinha	45
Pesos e medidas	47
Temperatura	47
Utensílios e eletrodomésticos	47
RECEITAS E DICAS	
Boas sopas e outras entradas	54
A base de tudo	59
Caldo de legumes a jato	60
Caldo de galinha na pressão	62
As sopas	64
Sopa thai de leite de coco e frango	66
Caldinho de feijão-branco com camarão	69
Sopa de mandioquinha com ovas de salmão	71
Gaspacho	72
Sopa de ossobuco com mix de cogumelos	74
Sopa de abóbora assada com camarão	78
A versátil abóbora	81
Risoto de abóbora assada	83
A mágica polenta	86
Polenta mole com pesto de salsinha	88

Saladas e outros acompanhamentos	92
As saladas	
Salada de berinjela, tomate e muçarela de búfala	96
+ molho balsâmico	97
Cole slaw revisitado com curry	99
+ repolho assado	101
Salada de abobrinha	102
+ molho de limão	103
Salada de abacate e camarão	104
Niçoise moderninha	107
+ batata rústica com alecrim	110
Salada de lentilha	112
Salada de cuscuz marroquino	116
Os molhos	118
Vinagrete simples	120
Vinagrete de mostarda	120
Molho blue cheese elaborado	121
Molho blue cheese rapidinho	121
Molho de tahine	122
Molho cremoso com um toque de curry	123
Como preparar as folhas para a salada	124
 Pratos principais e alguns truques de produção culinária	 128
Fetuccine ao limão com miniaspargos grelhados	134
Lasanha de salmão com molho de raiz-forte	136
Espaguete à carbonara	140
Quiche de queijo de minas	144
Anchova assada no papillote	148
+ molho português de ovos cozidos	150
Frango com laranja	153
O clássico frango ao curry	154
+ chutney de papaia	158
+ chutney fresco de manga	158
+ salada de pepino e uva com iogurte	159

+ chutney de coco fresco	160
Costelinha de porco com minimaçã	162
Rosbife	166
+ molho de cranberry	167
+ batatas assadas	168
+ cebolas assadas e purê	168
Picadinho oriental com abacaxi	170
Cordeiro marroquino	172

Sobremesas	179
Tiramisu	182
Gelatina de vinho branco e especiarias	184
+ creme inglês	185
Musse (de véspera) que vira suflê	186
Pudim de claras	190
Papo de anjo	192
Panna cotta com maracujá doce	194
Cuscuz de tapioca	196
+ calda de chocolate perfumada com cachaça	199
Bolo encharcado de laranja, amêndoa e canela	200
Crocante de banana	204
+ calda de caramelo	205
Tarte tatin	206

Drinques para quebrar o gelo	212
Whisky Royal	215
Bellini	216
Clericô ou sangria	219
Caipirosca de mexerica com coentro	220
Mojito	222
Saquerinha de lichia	224

ÍNDICE DE RECEITAS	226
ÍNDICE REMISSIVO	232

A photograph of a dining table set for a meal. The table is covered with a white marble top. On the left, there are several orange-tinted glasses, some with a textured, diamond-like pattern. In the center, there are several clear wine glasses. On the right, there are stacks of plates in various colors, including white, green, and purple. The background is a wall made of large, vertical wood panels. To the right, a wooden cabinet with an open shelf is visible, containing various colorful bowls and plates. A decorative pink and white tassel hangs from the top right corner.

Antes mesmo de colocar a água para ferver

Depois de ter visto meu armário de louças em um vídeo na internet, uma pessoa, indignada, deixou o seguinte comentário: “Isso aí é uma casa ou um restaurante? Para que a pessoa precisa ter tanto prato, copo...?”. É verdade, tenho um armário disfarçado de painel na sala, só para abrigar minhas pilhas e mais pilhas de pratos, copos e outros materiais de mesa. Mas eles não são apenas pratos: são meu acervo de produção. É neles que fazemos as fotos do site, dos livros, as receitas que apresento nos programas de televisão. Imagine se eu usasse sempre o mesmo pratinho de vidro?

Ninguém precisa dessa louçaria toda, que fui acumulando com o passar do tempo. Mas, por outro lado, quem gosta de cozinhar curte variar a apresentação da comida. Antigamente, quando as pessoas se casavam, ganhavam um aparelho de jantar, e ele era usado para as visitas. Para o dia a dia havia um segundo jogo, mais básico, que não partiria o coração da dona da casa se tivesse um pratinho lascado na lavagem apressada do cotidiano.

Não era hábito comprar quatro pratos coloridos para serem usados sob um jogo de bowls japoneses ou com canecas estampadas. Também não havia no mercado essa variedade toda de peças avulsas. As pessoas continuam ganhando de casamento aparelhos finos de porcelana. Mas elas também se juntam, se separam, vão morar sozinhas, casam novamente e vão construindo um serviço de mesa completo com o passar do tempo.

Mesmo que eu não trabalhasse com produção, acabaria tendo louças variadas. Gosto de ver uma mesa montada com peças bem diferentes umas das outras. Pratos antigos, novos, coloridos, estampados, de cerâmica, de porcelana. E essa estética que inclui peças vintage é das minhas favoritas. Talvez por eu valorizar muito a seleção de pratos que herdei da minha avó — ver um pouco da própria origem à mesa alimenta a alma.

Para fazer uma montagem bacana, porém, os objetos não precisam ser originais — algumas das louças mais vistosas que tenho não passam de imitação barata produzida na China! O que vale é poder misturar estilos, cores e materiais com harmonia. É um exercício. A gente acaba fazendo associações bem pessoais, únicas, e coloca à mesa um tipo de exclusividade que vai além do que o dinheiro pode comprar.

Branquinho básico

Se eu fosse comprar apenas um jogo de louça ou não tivesse a menor paciência para ficar selecionando pratos diferentes para o jantar, escolheria algo bem neutro. Na mesa, um prato branco equivale ao pretinho básico do armário feminino. Um curingão. Vai com tudo e muda de cara dependendo do acessório, ou melhor, do copo, do guardanapo, do talher. E a comida fica sempre elegante montada em um prato branco. Mas ele não precisa ser tão básico assim. Pode ter texturas, ser de materiais diferentes, como cerâmica. O prato de porcelana branco também se modernizou. Ele ficou mais encorpado, mais grossinho — o que é ótimo, aliás, porque não quebra fácil naquela escorregada durante o manuseio.



Material básico de mesa

Esta não é uma lista de presentes de casamento, que aliás você encontra em qualquer loja especializada. Não incluí baixelas, prataria nem cristais, pois a ideia é atender quem precisa comprar o básico para o dia a dia, seja porque se mudou, porque se separou, porque se juntou, ou porque de tempos em tempos a gente precisa dar uma reciclada.

Um lembrete: quando precisar fazer um jantar para mais convidados do que seu material permite, ou se simplesmente considera seu serviço inadequado para a ocasião, alugue — e nem pense em não fazer o jantar por isso! Há inúmeras empresas de locação de material para festas. Você pode alugar de tudo: cristal, prataria, porcelana, mesas, cadeiras etc.

Porcelana, ou cerâmica

Arrume sua mesa com jogos diferentes, use aqueles três pratinhos herdados (ou afanados!) da sua avó, compre pratos variados nas feiras de antiguidade. Mas, se está começando do zero, prefira peças neutras e sem estampas. Já quem gosta de comprar porcelana, para deixar a mesa harmoniosa, comece selecionando itens que tenham algo em comum: pode ser a cor, como os tradicionais azul e branco, ou uma estampa, como a floral.

O básico

prato principal

prato de sopa

prato de sobremesa

xícara de café

xícara de chá

tigela de cereais

Para servir

travessas e bowls de tamanhos variados

molheira

sopeira

bule de chá

leiteira