



Salmon Novack
novacksalmon@gmail.com

COZINHAR, curtir e compartilhar

Papelote de Tilápia Aromática

Hoje vou compartilhar por aqui a receita que teve grande repercussão na série Destinos e Sabores de Verão (RBS TV) e que é recorrente nas refeições aqui de casa, por ser muito prática, saudável e de sabor indiscutível. Anota aí:



FOTO: SALMON NOVACK

Ingredientes:

- ▶ 4 filés de Tilápia
- ▶ 2 aipo-poró em finas fatias
- ▶ 1 pimenta dedo-de-moça bem picadinha
- ▶ 1 abobrinha italiana em cubos
- ▶ 200g de tomate cereja
- ▶ Raspas de 1 limão
- ▶ Sal a gosto
- ▶ Ervas a gosto (suaí alecrim, manjericão e endro).
- ▶ Quanto baste de azeite para regar

Modo de preparo:

- ▶ Pré-aqueça o forno a 180°C (temperatura média).
- ▶ Corte quatro folhas de papel-manteiga formando retângulos de aproximadamente 30cm x 40cm.
- ▶ Em cada uma das folhas faça uma caminha de aipo-poró e abobrinha.
- ▶ Distribua os filés já temperados com sal sobre os legumes.
- ▶ Acrescente os tomates e os demais ingredientes.
- ▶ Regue com azeite.
- ▶ Feche o papel-manteiga de forma que o líquido não vaze pelas laterais, fazendo uma espécie de trouxinha.
- ▶ Disponha os papelotes em uma assadeira e leve ao forno por 15 minutos. Retire do forno, abra o papel com cuidado para não se queimar e sirva a seguir. Decore com ervas. Pimenta rosa também é excelente opção.



Aos domingos, Divina Armida se transforma na "casa da mãe"

O restaurante Divina Armida, de Nova Veneza, que tem à frente o empresário Vitor Búrigo, aposta em um novo conceito gastronômico: troca o rodízio de massas, risotos e carnes aos domingos por um amplo e qualificado buffet. A ideia é oferecer mais opções de pratos regionais e proporcionar maior agilidade no atendimento. O novo chef da casa, Antonio Ribeiro, ex-Brio, vai trabalhar com o que chama de comida afetiva. "Queremos remeter nossos clientes às melhores experiências gastronômicas que eles já tiveram. Fazendo-os lembrar do tempero da vó, da mãe, da tia..."



Comida que "abraça"

Para isso, o chef vai apostar em um buffet repleto de comidas que "abraçam", com ingredientes frescos e preparo artesanal. Os pratos que mais lhe deboraram com vontade de ir para Nova Veneza neste domingo foram: Músculo Ensofado, Polenta Cremosa, Tilápia Grelhada, Risoto de Costela, Língua à Moda do Chef, Picanha e Farofa. Também haverá uma infinidade de saladas e sobremesas. Entre elas, Malonesse e Tiramisù. Assim que conferir as novidades do Divina eu compartilho por aqui.

Librelato presenteia mulheres com oficina de gastronomia



FOTO: AMANDA SANTOS PEREIRA

No Dia Internacional da Mulher, tive o prazer de ministrar uma oficina de risoto para este time da Librelato - unidade de Içara. Foi uma manhã pra lá de agradável e divertida. Obrigado Thayni Librelato e Amanda Santos pelo convite e receptividade.

Uma coxinha que a gente respeita

O Coxinha Inc. FoodTruck tem atraído multidões por onde estaciona. Além de qualidade no produto - coxinhas sequinhas, crocantes e de vários sabores (salgados e doces), o atendimento é personalizado. Adriana e Denise, a dupla de sorriso frouxo, tem conquistado a clientela. O próximo destino delas é Tapejara-RS, onde permanecem durante este fim de semana. Já no dia 19, o CoxinhaInc estaciona em Florianópolis, e Pedras Brancas, no StPatrick's Day.



FOTO: BRUNO VASCO

Chef busca mais conhecimento e inspiração na Europa



Em busca de novos temperos, conhecimento e inspirações, o chef Renan Moreno desbrava a Europa em mais uma viagem gastronômica. Em Barcelona, fez um curso de sous-vide e acumulou experiências na cozinha de um hotel ecológico. Em seu retorno para o Sul catarinense, projetos que irão contemplar os amantes da boa mesa devem ser colocados em prática. Aguardemos!