

Banquete Astrológico

Entradas

Virgem:

Ingredientes:

- tomate pequeno recheado com queijo de cabra e torradinhas provençais, 3 ficelles + 3 dentes de alho, azeite, sal, 45 tomates cereja, 600g de ricota frescas, 350g de queijo de cabra fresco, 3 colheres de sopa salsinha picada, 200ml de azeite, 2 dentes de alho picado, 1 colher de herbe de provence.

Preparo:

Lave e seque os tomates, retire a polpa delicadamente e reserve-a. Faça uma base no tomate para ele ficar bem retinho e a tampa vai ser o chapéu. Amasse a ricota com os demais ingredientes, tempere bem. Recheie os tomates delicadamente, asse em forno médio, o tomate fica assado ao ponto +/- 15 min. a 180°. Corte a ficelle em torradinha bem redondinha e reta. Faça uma pasta com azeite, alho e um pouco de ricota e passe na torrada, asse 5 min. 200°.

Montagem:

Ponha o tomatinho recheado e assado no pratinho, cubra com 1 fio de azeite e salpique salsinha picada, encoste no tomate 2 torradinhas.

Touro:

Ingredientes:

- Terrine de campagne, 250g de manteiga derretida, 3 baguetes em fatia de 4 mm, 1 pote de mostarda Dijon, 1L de azeite, 1 maço de ciboulette, a terrine cortada em fatias finas, pimenta do reino moída na hora.

Preparo:

Torre a torrada, mas passe um pincel com manteiga derretida. Ponha um pedaço de terrina na torrada, 2 por pessoa, passe um fio de molho de mostarda, decore com a ciboulette picada.

Montagem:

Coloque no pratinho, em volta salpique pimenta sobre a ciboulette.

Capricórnio:

Ingredientes:

- 2kg de filé em carpaccio, 3 baguetes em fatias de 2mm, 3 por prato. Ficelle, 4 maços de mini rúcula, creme de queijo parmesão, 300g de queijo parmesão, 1 litro e meio de molho bechamel fino, sal, pimenta. Bata tudo e reserve.

Montagem:

Em cada pratinho coloque 3 torradinhas de ficelle, por cima um pouco do molho, cubra com 1 folha de mini rúcula. Ponha 1 fatia de carpaccio e mais

molho por cima e um fio de redução de vinagre balsâmico, salpique com parmesão bem fino.

Câncer:

Ingredientes:

Mini risoto de caragueijo e menta: 2k500g de arbório, 1k500g de carne de siri, 1 maço de menta, 2l de vinho branco seco, 1 colher sopa herbe de provence, 6 dentes de alho picado, 3kg de tomate italiano s/ pele e sem semente, 500g de nata fresca, 12 mini abobrinhas, molho de tomate (aquele feito com as polpas dos tomates reservadas), 500g manteiga.

Preparo:

Prepare o creme de siri. Pré Cozinhe o arroz. Faça o tempero com as mini abobrinha em tempurá. Monte na taça, ponha um pouco de risotto, derrame um pouco do coulis de tomate na taça antes e um pouco por cima, enfie em pé os tempurá decore com uma folhinha de hortelã.

Pratos Principais

Áries:

Costeleta de cordeiro a mostarda antiga:

Molho de mostarda antiga - Ingredientes:

- 1l de bechamel médio (espessura), 2 colheres de sopa de nata, 300g de mostarda antiga, 1 colher de sopa de mel, sal e pimenta, salsinha picada.

Montagem:

- em prato de sobremesa: sirva 2 costeleta em pé osso para cima uma encostando na outra e derrame o creme de mostarda sobre eles e salpique.

Leão:

Ingredientes:

1 magret para 3 pessoas, 15 magret de pato, 45 mini figo.

Molho ciboulette:

2 maços de ciboulettes cortados na tesoura, 1l iogurte natural, 200g de nata fresca, sal, pimenta, azeite, vinagre. Corte os figos no perfil, faça o molho pré.

Montagem:

Faça um mini leque com as fatias de magret, decore com os figos e derrame na metade para baixo e salpique com salsinha picada.

Sagitário:

Ingredientes:

- 2L de molho fazer um caldo de legume com alho poro, reduza 1/3, acrescente 300g de manteiga trufada.

Montagem:

Coloque 2 raviolis redondo por prato, cubra com o molho, 2 kg de batatas chips feitas na mandolina. Decore com as chips e salsinha picada.

Sobremesas

Aquário:

Creme Brulée:

3 favas de baunilha, 3 cardamonos, 3L de nata fresca, creme de leite fresco, 1 xícara ½ de açúcar de baunilha, 18 gemas grandes, 1 xícara de arroz mascavo bem fino e apertado.

Preparo:

Pré-aqueça o forno 150°. Corte ao meio as favas de baunilha em uma panela, misture o creme de leite e as favas a ferver, retire do fogo, tampe, retire as favas e coloque no açúcar. Numa tigela misture as gemas com o açúcar, bata bem, junte o creme e passe pela peneira. Coloque nas forminhas refratárias, asse em banho maria +/- 30 min, deixe esfriar no mínimo 1 hora, e no máximo 24 horas. Retire da geladeira e salpique açúcar confeiteiro sobre eles e espere 1 hora, ai leve a vitrificar por alguns segundos, no forno, cuide para não queimar, esfrie e leve a geladeira, retire 15 minutos antes de servir.

Libra:**Ingredientes:**

- 4 massas briséé, 1kg farinha, 600g manteiga, 250g açúcar, +/- 200ml de leite gelado, 12 limões em raspas, 4 colheres bem cheias de maizena, 500g de açúcar +/- 1L de água.

Merengue: 10 claras e 35 colheres de açúcar. (faça um merengue bem duro)

Coulis: 1kg de framboesa, 300g açúcar confeiteiro.

Gêmeos:**Ingredientes:**

- 1kg de framboesas, 200g de morangos laminados, 200g de mirtilhos, tudo amassado com 500g de açúcar confeiteiro. Fazer antes, tem que estar bem gelado. Amassar no pilão.

Montagem:

Na taça, coloque +/- 100g de sopa de frutas, uma pitanga de frozen iogurte e umas amêndoas tostadas.