

FELICE E MARIA

Pernil de cordeiro "mamão" nas ervas e especiarias com creme de mandioquinha e castanhas portuguesas

Mais uma vez, Massimo Ferrari reverencia a herança gastronômica de seus pais (daí vem o nome, em forma de homenagem, de sua rotisserie: Felice e Maria) e apresenta uma ceia repleta de consagrados clássicos italianos. Para este ano, o ponto "Massimo" de sua ceia é o Pernil de cordeiro que estampa esta página. Conhecido como "mamão", porque o animal foi abatido jovem, o pernil fica marinando por 24 horas numa salmoura acrescida de ervas aromáticas, como alecrim. Depois, é assado lentamente por três horas com cebola, tomate, salsa e vinho branco. O colorido toque brasileiro vem da guarnição – um aveludado creme de mandioquinha à base de leite, parmesão e noz moscada. O pernil também vem acompanhado de castanhas portuguesas, que são cozidas com louro e erva doce. Outros destaques da ceia são assados como vitelo, cordeiro, tender e o clássico peru, que é acompanhado de frutas assadas como pêssego e laranjas. Para a sobremesa, a sugestão é a Torta de maçã ou o clássico panetone da casa. Massimo, com seu sorriso largo e o humor sempre contagiante, é um entusiasta da data. "Para mim, é uma alegria fazer parte do Natal de tanta gente", diz ele, que mais uma vez irá contagiar seus clientes com suas deliciosas receitas.

# Ceia

melhor que a encomenda

Quem disse que não é possível servir uma ceia gourmet sem enfrentar horas de cozinha? Cinco rotisseries tipicamente Italianas apresentam alguns pratos que prometem deixar o Natal ainda mais gourmet

Por Cintia Oliveira Fotos Mauro Holanda Assistente Jenifer Besse  
Produção Tereza Galante Coordenação Sidney Osiro