



## **JULIENNE DE VEGETAIS COM PRESUNTO CRU E EMULSÃO DE VINAGRE BALSÂMICO**

*Chef: Lucas Medina*

Classificação: entrada



Tempo de preparação: 15 minutos

Dificuldade: fácil

Porções: 6

### **INGREDIENTES**

6 fatias de presunto cru  
3 pepino japonês  
3 mini abobrinhas  
3 cenouras  
Vinagre balsâmico  
Azeite extravirgem de oliva  
Queijo ricotta  
Sal e pimenta-do-reino  
Ervas aromáticas para decorar

### **MODO DE PREPARO**

- 1-Corte a abobrinha em *carpaccio* e a cenoura e o pepino em *julienne*.
- 2-Emulsione o azeite extravirgem com o vinagre balsâmico, sal e pimenta-do-reino.
- 3-Junte nesta emulsão a abobrinha, o pepino e a cenoura e deixar marinar por alguns minutos.
- 4-Coloque as fatias de presunto cru no prato e adicione os legumes marinados no centro. Espalhe *quenelles* de queijo cremoso.
- 5-Decore o prato com ervas aromáticas frescas e servir.



## **GNOCCHI DE BATATAS ALLA SORRENTINA**

*Chef: Lucas Medina*

Classificação: prato principal



Tempo de preparação: 45 minutos.

Dificuldade: fácil

Porções: 4

### **INGREDIENTES**

1,2 kg de batatas Asterix  
300 g de farinha de trigo  
1 ovo  
Molho de tomate (pronto)  
Algumas folhas de manjericão  
Queijo parmesão  
300 g de *mozzarella* de búfala  
Sal

### **MODO DE PREPARO**

- 1-Lavar as batatas e cozinhá-las a partir da água fria e salgada.
- 2-Escorrer, descascar e amassar deixando-as cair na tábua com a farinha.
- 3-Adicionar o ovo e o sal e trabalhar rapidamente até obter uma massa homogênea.
- 4-Obter rolinhos com o diâmetro de um dedo grande e corta-los no comprimento de 1,5 cm aproximadamente.
- 5-Empurrá-los rapidamente sobre a superfície interna de um ralador (*rigagnocchi*), fazendo um pouco de pressão com os dedos. Os *gnocchi* obterão assim o seu aspecto característico, rugoso de um lado e ligeiramente curvado do outro, para aderir melhor ao molho.
- 6-Colocar os *gnocchi* em uma superfície de madeira com farinha, sem sobrepor um ao outro, deixando-os assim por no máximo 1 hora antes de cozinhá-los (para que não percam a consistência).
- 7-Perfumar o molho de tomate com folhas de manjericão frescas.
- 8-Cozinhar os *gnocchi* em água fervente e salgada e retirá-los logo que estiverem boiando na superfície da panela.
- 9-Transferi-los para uma frigideira, colocar o molho de tomate, a *mozzarella* de búfala em fatias finas e saltear até que os *gnocchi* estejam bem incorporados no molho.



10-Como sugestão adicionar *mozzarella* triturada e folhas de manjericão ao servir.

## **FONDANT AU CHOCOLAT**

*Chef: Lucas Medina*

Classificação: Sobremesa



Tempo de preparação: 30 minutos

Dificuldade: fácil

Porções: 6-8

### **INGREDIENTES**

#### **Para o composto:**

150 g de chocolate meio amargo

125 g de manteiga sem sal

3 ovos

3 gemas

125 g de açúcar de confeiteiro

100 g de farinha de trigo peneirada

#### **Para a montagem:**

8 forminhas

Sorvete de creme

### **MODO DE PREPARO**

- 1-**Para o composto:** derreta o chocolate e a manteiga em banho-maria.
- 2-Num outro recipiente, bata os ovos, as gemas e o açúcar até formar um composto cremoso. Junte o chocolate derretido e misture bem.
- 3-Acrescente a farinha de trigo peneirada bem devagar.
- 4-**Para a montagem:** recheie forminhas individuais previamente untadas com manteiga e farinha de trigo.
- 5-Asse em forno pré-aquecido por 7-8 minutos a 200°C.
- 6-Sirva imediatamente acompanhado de sorvete de creme.