

Novelas



DIVULGAÇÃO

MALHAÇÃO

17h45 | GLOBO | Livre

■ Cobra não aceita o convite de Gael pra voltar para sua academia. Bianca pensa em Henrique. Duca beija Bianca e se surpreende com a atitude da menina. Passam-se três meses.

A VIDA DA GENTE

18h30 | GLOBO | Livre

■ Lourenço vai embora sem ser visto. Lorena visita Laudelino no hospital. Ana aceita viajar com Lúcio. Mariano fica impressionado com Vitória. Nanda comemora a volta de Lui.

SALVE-SE QUEM PUDE

19h30 | GLOBO | 12 anos

■ Emir diz a Helena que é preciso esperar Téo acordar da cirurgia para avaliar. Renatinha exige que Alexia/Josimara mostre a Rafael um áudio de Kyra confessando que traiu o ex-namorado.

CHIQUITITAS

20h50 | SBT | 10 anos

■ Marian joga bolinhas de gude no chão do quarto das meninas, próximo à cama de Mili. Os pequenos entram na casa de Helena pela janela.



DIVULGAÇÃO

GÊNESIS

21h | RECORD | 12 anos

■ Uriala leva uma invertida de Abraão. Leora e Omar seguem para Gerar. Quetura demonstra sabedoria diante das outras mulheres. Leora e Omar chegam ao palácio.

IMPÉRIO

21h30 | GLOBO | 14 anos

■ Merival diz a Maria Marta e seus filhos que o exame de DNA é falso. Cristina e José Alfredo constatam que Cora é culpada pela falsificação do exame.

Para o Dia dos Namorados, os chefs Claude Troisgros, Kátia Barbosa e Rafa Costa e Silva dão dicas de receitas e sobremesas para alimentar o corpo e aquecer o coração

JULIANA PIMENTA
juliana.pimenta@odia.com.br

O Dia dos Namorados está batendo à porta e já é hora de planejar o que fazer nesta data tão especial. Mas por conta das medidas de isolamento, é compreensível que muita gente prefira ficar em casa e comemorar o sábado em segurança ao lado da pessoa amada. Para ajudar nessa empreitada, os chefs do 'Mestre do Sabor' compartilharam receitas especiais que combinam com este momento.

Para Claude Troisgros, cozinhar é transmitir amor para a panela e para o outro. Por sinal, o chef tem receitas do coração que lembram pessoas importantes de suas vidas. "Os nhoques gratinados me lembram minha avó Ana Forte. E, no meu restaurante, tenho um prato em homenagem à minha mulher (Clarisse): ovos mexidos com caviar Clarisse, que foi especialmente criado para ela no Dia dos Namorados em 2008", conta.

Já Kátia Barbosa, um dos principais nomes da comida afetiva no Brasil, conta que as suas relações sempre giraram em torno da comida. "A comida tem o poder de nos abraçar, de nos preencher. Eu penso que cozinhar para si mesmo ou para alguém é um gesto de amor. Acho que o prazer em servir não pode faltar nunca. A cozinha faz com que eu me sinta feliz e realizada. E isso, naturalmente, reflete no que eu preparo para as pessoas", destaca.

Rafa Costa e Silva, por sua vez, fala sobre o carinho transmitido no preparo dos alimentos e destaca uma lembrança importante, que mistura comida e amor. "Não é especificamente um prato, mas sempre que fazemos fondue lembro que foi uma das primeiras coisas que eu e minha mulher fizemos e comemos juntos, dentro do meu quarto na faculdade", revela o chef.

RECEITA DO RAFA Palmito Assado - Vagem - Castanha do Pará

INGREDIENTES:

2 toletes pequenos de Palmito (80 / 100g - 1 por pessoa)
80g de vagem francesa
30g de Castanha do Pará
50 ml de Azeite de Oliva Extra Virgem
25 ml de Melado de Cana
25 ml de Vinagre de Caju (ou outro vinagre de fruta orgânico, ex maçã)
Flor de Sal
Broto de espinafre africano



PREPARO:

Pré-aquecer o forno a 200 °C. Logo em seguida, em papel alumínio, embrulhar os palmitos regados com uma parte do azeite e flor de sal, e deixar assar até ficarem bem macios, aproximadamente 30 minutos. Quebrar as castanhas-do-pará rusticamente em pedaços pequenos e depois pode fatiar a vagem francesa em rodela de finas de mais ou menos 1/2 cm e em água fervente temperada bem com sal, branquear as vagens por 30 segundos e as retirar logo para um banho de água e muito gelo de forma a manter a sua cor verde brilhante. Para o vinagre, misturar em um bowl 25 ml de azeite, o melado e o vinagre.

FINALIZAÇÃO:

Para terminar, em uma frigideira bem quente, grelhar os palmitos de forma a obter uma cor caramelizada levemente tostada e colocar no centro do prato. No bowl do vinagre agregar as vagens e a castanha-do-pará envolver bem e colocar em cima do palmito. Sugiro finalizar com brotos de espinafre africano ou com manjericao.



Rafa Costa e Silva ensina receita especial de palmito



Kátia ensina a fazer Almofadinha de Doce de Leite

PRINCIPAL INGREDIENTE É O AMOR



Claude Troisgros ensina receita com maçãs

RECEITA DO CLAUDE Maçã recheada, crumble e gengibre

INGREDIENTES:

Para as maçãs:

4 maçãs vermelhas
150g de manteiga sem sal
200g de açúcar
4 unidades de canela em pau
4 cravos-da-índia
2 colheres (sopa) de água
Para o crumble:
100g de manteiga amolecida
150g de açúcar
30g de açúcar de confeiteiro
100g de farinha de trigo
75g de farinha de Castanha de caju
1 colher de sopa de gengibre ralado
1 pitada de sal
Para finalizar:
Sorvete de creme
Açúcar de confeiteiro



PREPARO:

Corte a tampa das maçãs. Cave o centro para retirar as sementes, tomando cuidado para não furar ou quebrar a casca. Misture a manteiga e o açúcar e preencha as maçãs. Coloque um pau de canela e um cravo-da-índia dentro de cada uma. Em um tabuleiro, ponha a água e as maçãs de maneira que fiquem bem apertadas. Leve ao forno a 180°C de 40 a 60 minutos. É importante molhar as maçãs de 5 em 5 minutos com a ajuda de uma colher, para que fiquem bem suculentas e amanteigadas. Reserve depois de prontas. Misture com as mãos todos os ingredientes do crumble até que pareça uma areia grossa. Disponha a massa em um tabuleiro e leve ao forno a 180°C por 15 minutos, até que fique tostado. Deixe esfriar e quebre em pedaços. Reserve. Recheie as maçãs com o sorvete de creme. Regue com o molho do cozimento e cubra com o crumble. Peneire açúcar de confeiteiro por cima.

RECEITA DA KÁTIA Almofadinha de Doce de Leite

INGREDIENTES:

250g de tapioca granulada
250g de queijo coalho ralado
500ml de leite quente
Doce de leite de sua preferência
Amido de milho
Óleo para fritar



PREPARAÇÃO:

Em uma vasilha, misture o queijo coalho ralado e a tapioca. Em seguida, adicione o leite bem quente e continue mexendo até a tapioca hidratar completamente. Forre uma superfície com plástico. Coloque uma luva de plástico para facilitar o trabalho com a massa. Abra a massa aos poucos, recheie com doce de leite. Dobre novamente, e corte com a ajuda de um cortador. Passe no amido de milho e frite em óleo quente até dourar. Sirva acompanhado do sorvete de sua preferência.