

DATA DE REGISTRO: 13/03/2013

DATA DE PUBLICAÇÃO: 12/03/2013

VEICULO: GO" WHERE GASTRONOMIA

SEÇÃO: Não possui

PÁGINA: Não possui

TIRAGEM: Não possui

TIPO DE VEICULO: ON-LINE

TITULO: MOMENTO TIO JOÃO

LINKS RELACIONADOS: <http://www.gowhereregastromia.com.br/destaque/2013/03/momento-tio-joao/>



Digite o que procura

BUSCAR

DRINKS & CIA • DOCES • PERSONALIDADES • RECEITAS • TURISMO • VINHOS • VARIEDADES • GO'RECOMENDA • MELHORES DO

DESTAQUE

MOMENTO TIO JOÃO

POSTADO EM: 12/03/2013





Para experimentar as receitas, foram convidados o diretor comercial da Josapar, Luciano Targa, o publicitário Roger Silva, a designer de interiores Daniela Ferreira, o gerente de compras João Jordão e o diretor da Distribuidora e Importadora Irmão Avelino, Antônio Celso Avelino, com sua esposa e sócia Ana Beatriz Avelino.

Degustação Premium

De entrada foi servida uma Salada de **arroz Tio João** 7 Cereais + Soja com folhas, atum, azeitonas pretas e tomate sweet grape. “Achei o **arroz Tio João** 7 Cereais + Soja um excelente acompanhamento para saladas. E escolhi o atum por ser um peixe de fácil combinação, principalmente com pratos frios”, explica o sub-chef Dorival.

Na opinião do publicitário Roger Silva, a receita é uma bela opção para quem se preocupa com a saúde e a boa forma. “O prato ficou delicioso e ao mesmo tempo light. E o arroz cumpriu sua funcionalidade, graças aos cereais e a soja”, diz. O segundo prato da noite foi o Lagostim com arroz preto à provençal. “Peguei uma receita que já existia no cardápio do Cantaloup, feita com camarões, e adaptei com lagostins. E o Tio João Arroz Preto, por ter pouco amido, foi finalizado com manteiga para dar mais liga”, ensina o sub-chef .

Para a designer de interiores Daniela Ferreira, o prato ficou maravilhoso e muito sofisticado. “O contraste do preto do arroz com o rosado do lagostim deixou o prato lindo, uma verdadeira obra de arte”, diz. Em seguida foi servido o Risotto à Toscana com alho porró. “O **arroz Tio João** Cozinha Italiana é excelente para risotos, pois tem a liga necessária que todo risoto precisa”, analisa Dorival.

E o diretor comercial da Josapar, Luciano Targa, complementa as palavras do chef: “Todo mundo sabe que um bom risoto precisa ter cremosidade. O arroz carnaroli cumpriu sua função na receita, mas sem perder a integridade dos grãos”, explica. Já o gerente de compras João Jordão adorou a mistura do alho porró com a linguiça toscana. “Achei que o risoto ficou com sabor suave, mas, ao mesmo tempo, com uma textura surpreendente”, avalia.

O quarto prato foi o Arroz integral com pato, azeitonas pretas e laranja caramelizada. “Fizemos um confit de pato, que ganhou a companhia da azeitona e do **arroz Tio João** Integral Orgânico. E a laranja cristalizada deu o toque final ao prato”, conta Dorival. Na opinião de Antônio Celso Avelino, a mistura do arroz integral com o pato ficou diferente de tudo que ele já comeu. “O arroz estava macio, o pato derretendo e a laranja deu o toque exótico”, diz.

O jantar terminou com uma sobremesa criada pelas confeitadeiras Brenda Freitas e Geovana Temponi: Crèmeux de leite de soja e baunilha, com calda de frutas vermelhas e espuma de pistache. “Utilizamos o Suprasoy na sobremesa e o resultado foi surpreendente. Geralmente testamos a receita várias vezes, mas o Suprasoy passou já no primeiro teste”, explicou a confeitadeira. Segundo a sócia-proprietária da Distribuidora e Importadora Irmão Avelino, Ana Beatriz Avelino, a sobremesa superou suas expectativas. “Adorei o sabor do leite de soja na sobremesa. E a calda de frutas e a espuma de pistache complementaram a mistura de sabores inusitados”, afirma.



Receitas

Salada de folhas, cereais, atum, azeitonas pretas e tomate sweet grape

Ingredientes:

30 g de atum fresco;

50 g de **arroz Tio João** 7 Cereais + Soja;

1 colher de cebola picada;

200 ml de água;

Sal e pimenta a gosto;

50 ml de azeite Nova Oliva Classic;

5 tomates sweet grape;

5 azeitonas pretas;

Suco de 1 limão;

2 dentes de alho amassados;

Folhas de alface ou outra folha de sua preferência.

Modo de preparo

Atum:

Tempere com sal e pimenta a gosto. Regue com azeite e coloque o peixe dentro de um saco a vácuo. Cozinhe o peixe dentro do saco, panela com água fervente por 5 minutos. Reserve.

Arroz:

Numa panela, adicione azeite e refogue a cebola com o alho. Adicione o arroz, sal e cubra com água. Deixe cozinhar até que amoleça os grãos. Se for necessário, adicione mais

água. Quando estiver totalmente cozido, escorra o arroz, junte o atum cozido e a azeitona. Tempere com azeite e limão. Na hora de servir, decore com folhas de alface e tomates swett grape.



Lagostim com arroz preto à provençal

Ingredientes:

4 lagostins sem casca;

2 dentes de alho amassados;

Salsinha picada a gosto;

1/2 copo de vinho branco seco;



lagostins.

30 g de manteiga.

Arroz preto:

50 g de Tio João Arroz Preto;

1 copo e 1/2 de água;

1 colher de cebola picada;

Sal a gosto;

50 g de manteiga.

Modo de preparo

Lagostim:

Numa frigideira, adicione a manteiga e o alho. Quando o alho estiver dourado, coloque os lagostins e grelhe dos dois lados, por dois minutos. Flambe os lagostins com vinho branco. Junte a salsinha e reserve.

Arroz preto:

Numa panela, adicione 25 g de manteiga, cebola, arroz, sal e refogue por três minutos. Acrescente a água. Quando começar a ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 15 minutos. Finalize com 25g de manteiga e sirva ao lado dos



Risotto à Toscana com alho poró

Ingredientes:

80 g de arroz carnaroli Tio João Cozinha Italiana;

1 copo de vinho branco seco;

2 copos de caldo de frango ou legumes;

100 g de linguiça toscana picada;

50 g de alho poró picado;

1 dente de alho amassado;

Sal e pimenta a gosto;

50 g de parmesão;

1 colher de manteiga;

1 colher de cebola picada;

Azeite Nova Oliva Classic a gosto.

Modo de preparo

Numa panela, ponha o azeite e refogue a cebola com o alho. Adicione o arroz, o sal e depois regue com o vinho branco. Quando o vinho evaporar, adicione um copo de caldo de frango e vá mexendo. Deixe cozinhar em fogo



baixo. Numa frigideira, adicione azeite e refogue a linguiça picada. Quando estiver dourada, adicione o alho poró picado. Refogue e reserve. Junte a linguiça e o alho poró com o arroz e termine de cozinhar com o restante do caldo. Finalize o prato com manteiga, parmesão e azeite por cima.



Arroz integral com pato, azeitonas pretas e laranja caramelizada

Ingredientes:

Arroz integral:

80 g de **arroz Tio João** Integral Orgânico;

1/2 cebola picada;

1/2 copo de vinho branco seco;

2 copos de caldo de frango;

2 colheres de manteiga;

Sal e pimenta a gosto;

10 g de azeitona preta;

10 g de azeitona verde;

30 gramas de parmesão;

Casca de laranja caramelizada.

Confit de pato:

1 coxa de pato;

Gordura de pato (já frita);

1 cenoura pequena;

1 talo de alho poró;

1 talo de salsão ;

Alecrim a gosto;

Tomilho a gosto;

Pimenta do reino a gosto;

Sal a gosto.

Modo de preparo

Confit de pato:

Marine a coxa de pato com todos os ingredientes, mais a gordura do pato, durante 24 horas. Asse em forno baixo (120 graus) por 15 horas. Deixe esfriar, desfie o pato e reserve.

Arroz integral:

Numa panela, ponha manteiga, cebola, arroz e refogue por 3 minutos. Flambe o arroz com o vinho branco. Quando o arroz absorver o vinho branco, adicione o caldo de frango. Quando estiver cozido, junte as azeitonas. E finalize com a manteiga e o parmesão. Junte o arroz com o pato e sirva com a laranja caramelizada por cima.

Servico

--- --

Tio João

www.tiojoao.com.br

Suprasoy

www.suprasoy.com.br

Cantaloup

www.cantaloup.com.br