

DATA DE REGISTRO: 22/03/2013

DATA DE PUBLICAÇÃO: 21/03/2013

VEICULO: SABORES DA CIDADE

SEÇÃO: Não possui

PÁGINA: Não possui

TIRAGEM: Não possui

TIPO DE VEICULO: ON-LINE

TITULO: SABORES NA CASA DO MAURÍCIO VIEIRA

LINKS RELACIONADOS: <http://www.saboresdacidade.com/2013/03/sabores-na-casa-do-mauricio-vieira.html>



Sabores da Cidade

Início

A ideia

Aniversário do blog

No Brasil

Sabores na sua casa (receitas)

Contato

21 DE MARÇO DE 2013

Sabores na casa do Maurício Vieira



Com o Maurício Vieira

Gente, vocês não têm noção do que foi este Sabores na sua casa. O Maurício Vieira, que adoro, teve a sorte de ganhar e ainda convidou só gente querida: Nivando Bezerra, Paula Neves e Joelma Leal. No menu, mini-tomate recheado com ricota, frango com molho de mostarda

dijon e legumes e a tentativa de fazer um bolo de sorvete. Confrim!



Tudo começou com o nosso encontro na loja dos Mercadinhos São Luiz da Cidade dos Funcionários. Lá, a gente escolheu os ingredientes das receitas do nosso super almoço. Depois de uns 40 minutos, seguimos para a casa do Nivando (se você ganhar e quiser fazer na casa de um amigo, pode também).



Como sempre, a ideia é fazer todo mundo participar do momento. Não tem graça os convidados chegarem só pra comer. Sempre tem o que cortar, limpar, mexer, lavar... Todo mundo ajuda. Confesso que o Maurício foi um dos ganhadores mais prendados de todas as edições. Ow menino bom, viu? Ele que escolheu a receita do prato principal. E mais uma vez,

fiquei surpresa com uma receita ótima de trango.



Para começar, a gente tem que fazer a sobremesa. Ainda mais se ela for para a geladeira. Infelizmente, nesta edição fracassamos. Não pelo sabor, que estava perfeito. Mas, pelo tempo de espera. O bolo precisava ficar o dia todo no congelador normal. Num freezer, poderia ter congelado mais rápido. Ninguém quis esperar e todo mundo comeu mole mesmo. Fiquei triste, mas o importante é satisfazer a turma, né?



Olha a emoção com a panela de brigadeiro?



No mais, tudo ficou perfeito demais. A entrada é simples demais e boa demais também. Basta cortar os tomatinhos, temperar a ricota como você preferir (usamos azeite, tomilho, manjericão e cobrimos com parmesão). Veja o modo de preparo no vídeo acima.





Antes do forno - dá pra comer assim também





Depois de sair do forno - fica melhor ainda



Na sequencia, preparamos o frango com molho de mostarda Dijon. Na receita original, basta passar o frango na chapa ou frigideira. Mas, o Maurício gosta de levar ao forno por cima de uma cama de cebolas. Ficou ainda melhor.

A gente também usou o [arroz Tio João](#) com ervas finas pra acompanhar. Bem fácil de fazer e gostoso. Bom pra quem quer impressionar, sem ter muito trabalho.





Para beber, optamos pelo Salton Poética. Uma delícia que combinou super bem com o nosso prato.



Satisfação total





A espera sem fim pela sobremesa que não teve tempo de ficar pronta

Foi o Sabores na sua casa mais longo da história. Chegamos por lá umas 10h e saímos às 22h. Será que prestou?

Receitas

Peito de frango com Molho de Mostarda Dijon Original



1 peito de frango
suco de meio limão
1 dente de alho
picado
sal e pimenta do
reino a gosto
azeite de oliva
50 ml de creme de
leite fresco
1 colher de sopa de
de mostarda Dijon
MAILLE

Tempere o peito de
frango com sal e

pimenta do reino, o dente de alho picado e o suco do limão. Deixe marinar até tomarem gosto. Frite numa frigideira em fogo moderado com uma colher de azeite até ficar dourado. Reserve o frango. Na mesma frigideira que fritou o frango coloque o creme de leite e a mostarda MAILLE deixando levantar fervura e formar um molho. Ajuste o sal e despeje o molho sobre o peito de frango cortado em pedaços grandes.

Bolo de sorvete com brigadeiro



Ingredientes

1 lata de leite
condensado
1 colher (sopa) de
margarina



Ficou assim - :(

margarina
4 colheres (sopa) de
chocolate em pó
1 xícara (chá) de
leite
1 lata de creme de
leite sem soro
1 e 1/2 litro de
sorvete de creme
1 caixa de chocolate
bis picado

Em uma panela, misture o leite condensado, a margarina, o chocolate em pó e o leite.
Leve ao fogo brando, mexendo sempre até dar ponto de brigadeiro mole.
Desligue o fogo e misture o creme de leite.
Em uma forma de furo central com 22 cm de diâmetro, coloque metade do sorvete e pressione.
Leve ao freezer por 10 minutos.
Em seguida, despeje o brigadeiro ainda quente e, por cima, coloque o restante do sorvete,
pressionando mais uma vez.
Leve ao freezer por seis horas ou até o sorvete firmar novamente.
Desenforme e cubra com o Bis picado.