

# **Cultura no Prato: Comida de Cinema**

## **Abril 27/04/17**

**Sesc Bom Retiro**

**Chef Luis Fernando Perin**

### **Entrada**

#### **TIAN DE LÉGUMES (do filme “Ratatouille”)**

**Rendimento: 3 porções**

#### **Ingredientes**

70 gramas de abobrinha  
70 gramas de berinjela  
70 gramas de cebola pera  
05 gramas alho brunoise  
50 gramas de pimentão vermelho  
Quanto bastar de tomilho fresco  
Quanto bastar de manjericão fresco  
100 gramas de tomate débora  
50 ml de azeite extra virgem  
Quanto bastar de sal refinado  
Quanto bastar de pimenta do reino preta em grãos  
50 gramas de pão tipo italiano

#### **Modo de Preparo**

1. Regar o fundo de uma assadeira com azeite, espalhar a cebola e o pimentão cortados em julienne, o alho e temperar com sal, pimenta, tomilho e manjericão.
2. Arrumar sobre os aromáticos, em filas paralelas alternadas, o tomate, berinjela e abobrinha cortados em rondelle.
3. Temperar com sal, pimenta, tomilho e manjericão, regar com azeite virgem e assar coberto com papel alumínio em forno pré-aquecido à 180°C até os legumes estarem macios.

4. Retirar o alumínio e assar até secar.
5. Fazer uma farofa com o pão e polvilhar por cima da produção.
6. Dourar na salamandra ou em forno a 250°C.

Servir regado com o azeite extra virgem.

## **Prato principal**

### **COQ AU VIN (do filme “Julie & Julia”)**

**Rendimento: 6 porções**

#### **Ingredientes**

50 ml de azeite de oliva  
30 gramas de manteiga integral  
30 gramas de farinha de trigo  
150 gramas de cebola pérola  
150 gramas de champignon de Paris em conserva  
Quanto bastar de sal  
Quanto bastar de pimenta do reino  
Sobrecoxa de frango marinada

#### **Marinada**

1 kg de sobrecoxa de frango  
1 unidade de cebola pera picada  
2 unidades de cenoura picada  
1 bouquet garni (tomilho, louro, talos de salsa e alho)  
1 garrafa de vinho tinto seco

#### **Modo de Preparo**

1. Retire as sobrecoxas de frango do saco plástico. Tempere com sal e pimenta do reino a gosto. Coe e reserve o caldo da marinada. Numa panela, aqueça 50 ml de azeite e doure as sobrecoxas de frango.

2. Junte nesta panela o caldo reservado da marinada e cozinhe, em fogo médio, por cerca de 40 min ou até as sobrecoxas de frango ficarem macias.
3. Numa frigideira em fogo baixo, derreta 1 colher (sopa) de manteiga e incorpore 1 colher (sopa) de farinha de trigo. Mexa bem e acrescente ao cozimento das coxas e sobrecoxas do frango.
4. Junte 150 g de cebolinhas pequenas e 150 g de champignon (paris) em conserva.
5. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

**Para a marinada:**

6. Coloque num saco plástico 1 cebola picada, 2 cenouras picadas, 1 bouquet garni feito com tomilho, louro e 3 dentes de alho, 1 garrafa de vinho tinto (de boa qualidade), sal e pimenta-do-reino a gosto.
7. Acrescente 1 kg de sobrecoxa de frango nesta marinada, feche o saco plástico e deixe apurar por 24 h.

Servir com Arroz branco

## **Sobremesa**

### **CANNOLI (do filme “Poderoso Chefão”)**

**Rendimento: 10 porções**

#### **Ingredientes**

250 gramas de farinha de trigo  
250 gramas de farinha de semolina fina  
20 gramas de açúcar refinado  
10 gramas de cacau em pó  
100 gramas de banha de porco  
20 mililitros de vinagre de vinho branco  
50 mililitros de vinho marsala  
05 mililitros de essência de baunilha  
125 mililitros de água

#### **Para fechar a massa:**

02 unidades de ovos tipo extra

#### **Para fritar:**

02 litros de óleo de milho

#### **Modo de preparo**

1. Misturar os secos e peneirá-los.
2. Adicionar a banha e misturar até formar uma farofa.
3. Colocar os líquidos e dar o ponto com a água.
4. Abrir a massa com o cilindro de macarrão, cortar em quadrados de 5 cm e enrolar nos cilindros de metal para cannoli, fechando as pontas com o ovo batido.
5. Fritar por imersão em óleo aquecido a 180°C. Reservar.

## **Recheio e Montagem**

700 gramas de ricota fresca  
220 gramas de açúcar refinado  
100 gramas de frutas cristalizadas

### **Para finalizar:**

100 gramas de pistache, nozes e avelãs trituradas  
100 gramas de açúcar impalpável

### **Modo de preparo**

1. Na batedeira, bater a ricota com o açúcar por 10 minutos, até obter um creme liso.
2. Misturar as uvas passas hidratadas e as raspas das laranjas. Reservar.
3. Recheiar com saco de confeitar, salpicar pistache moído nas pontas e, com auxílio de peneira fina, polvilhar o açúcar impalpável.
4. Servir imediatamente.