



Cozinha Feminina

A delicadeza feminina é a marca nas criações da chef Malu Facchini

Uma receita que traduz bem o trabalho de Malu Facchini – técnicas francesas, ingredientes brasileiros e sutis toques femininos. A união dessas características, que tornam suas criações sempre muito refinadas e, claro, saborosas, é a filosofia do Catherine, novo restaurante da chef, recém-inaugurado em uma charmosa casa dos Jardins, onde funcionou por muito tempo o célebre Café Antique. “Para este prato, pensei em algo delicado: desmistificar o uso da carne de porco que há muito deixou de ser comida pesada.”



Foto Paulo Mercadante

Mil-folhas de Medalhão Suíno

(2 porções)

Receita da chef Malu Facchini, do Catherine, gentilmente cedida pela revista Prazeres da Mesa.

Carne Suína
Brasileira

Mil-folhas

16 minimedalhões (30 g cada um); 1 ramo de salsa; 1 ramo de alecrim; 1 ramo de tomilho
1 ramo de estragão; suco de 1 limão Sal e pimenta-do-reino a gosto

1 Tempere os minimedalhões com sal, pimentado-reino e suco de limão. 2 Pique finamente as ervas. 3 Coloque as ervas somente ao redor dos medalhões e grelhe bem dos dois lados.

COUSCOUS

1/2 xícara (chá) de couscous marroquino
1 xícara (chá) de água; 1 colher (sopa) de manteiga sem sal; sal a gosto; 1/2 cenoura
1/2 abobrinha; 3 colheres (sopa) de ervilha fresca; 3 colheres (sopa) de uva-passa
1 beterraba pequena

1 Corte a cenoura e a abobrinha (sem miolo) em cubos pequenos. 2 Em uma panela com água fervente, cozinhe a cenoura por cerca de 2 minutos. 3 Retire-a e coloque-a em água com gelo para manter a cor. 4 Repita o processo com a ervilha e com a abobrinha, tomando o cuidado para que esta fique apenas 1 minuto. 5 Cozinhe a beterraba e corte-a em cubos pequenos; reserve. 6 Em outra panela, leve a ferver a xícara de água, sal e manteiga e retire-a do fogo. 7 Junte o couscous e misture bem. 8 Abafe por 5 minutos. 9 Tire a tampa, solte os grãos com garfo e acrescente os minilegumes e a uva-passa.

montagem

1 Monte cada mil-folhas com 4 medalhões. 2 Enforme o couscous em um vasador e coloque a beterraba temperada com sal sobre o couscous. 3 Retire o vasador e sirva.