



## De volta ao fogão a lenha

O jovem chef Piero Gaspari é quem comanda a cozinha do Praça São Lourenço, charmoso restaurante na Vila Olímpia, em São Paulo. O grande diferencial da casa é preservar o sabor natural dos alimentos e, por isso, são preparados no forno e no fogão a lenha. O chef, que passou recentemente uma temporada na França e na Itália, faz questão de imprimir seu estilo em cada receita - 'DO bases clássicas com inspiração contemporânea e ingredientes brasileiros. É o que comprova o suave filé mignon suíno, servido com molho de hortelã, purê de cara e crispies crocantes de alho-poró.



Fotos Paulo Mercadante

# Mignon suíno com molho de hortelã, purê de cará e crispies de alho-poró

(1 porção)

Receita do chef Piero Gaspari,  
do Praça São Lourenço, gentilmente  
cedida pela revista Prazeres da Mesa.

**Carne Suína**  
**Brasileira**

## filé

250 g de filé mignon suíno  
Sal e pimenta-do-reino a gosto

## purê

1 alho-poró cortado em tiras  
250 g de cará; 100 ml de creme de leite  
100 g de manteiga

## molho de hortelã

1 maço de hortelã; 200 ml de azeite  
150 g de nozes picadas; suco de limão  
Sal e pimenta-do-reino a gosto

### filé mignon

1 Tempere o filé mignon apenas com sal e pimenta-do-reino a gosto. 2 Passe-o na frigideira até o ponto desejado, pouco antes de servir.

### purê

1 Cozinhe o cará e em seguida bata no liquidificador. 2 Leve para uma panela e adicione o creme de leite e a manteiga. Mexa até virar uma massa homogênea e adicione sal e pimenta-do-reino. 3 Corte o alho-poró em tiras, frite-as em óleo bem quente e reserve.

### molho de hortelã

1 Triture a hortelã. 2 Junte o azeite, as nozes, o limão, o sal e a pimenta-do-reino.

## montagem

1 Monte o prato com o filé mignon, o molho de hortelã, o purê com os crispies de alho-poró.