

## CRÍTICA / RESTAURANTE / MALU BUFFET E CATERING

Rodrigo Azevedo/Divulgação



**A Malu Mello Catering aceita pedidos até o dia 22, com 48h de antecedência**

# Papai Noel existe

Por Cláudia Chaves

Especial para o Correio da Manhã

**É** Natal, os compromissos crescem... Trabalho, filhos, entregas pro todo lado. Resolvemos facilitar a vida e nos dar um presentão. Fomos em busca de um serviço de buffet que tivesse uma cláusula pétrea: qualidade, inovação, com os ingredientes tradicionais Assim encontramos a doce Malu Mello, um ar de menina, em um serviço profissional.

A chef Malu é literalmente raiz, pois seus jantares, almoços coquetéis, tem origem em seu pai ter sido o pioneiro em plantio de tomate em Paty de Alfares. A sua base está na parceria com pequenos produtores que

entregam produtos frescos e de qualidade, como da Fazenda do Retiro. Com essa filosofia, Malu ganhou o prêmio de melhor fondue no 3º Mundial de Queijos no Brasil.

Para compor o menu de Natal, Malu faz pratos tradicionais, brasileiros, que traduzem a experiência que ganhou na Escola Alain Ducasse. As entradas apresentam os bolinhos de bacalhau, puro peixe, quase nada de batata, fritos, crocantes que se unem ao gravlax de salmão (na exata técnica do Báltico de curar o peixe) que sofisticada e surpreende na mesa.

Os principais têm o rei da mesa de Natal: o leitão mineiro assado, com a carne macia e a casca crocante. Mas Malu faz o tradicional peru, um frangão caipira (outra dimensão de tão macio e tenro), o tender e um cordeiro, símbolo religioso da festa. Estão lá o tradicionalíssimo bacalhau, o arroz de pato. As carnes, inclusive o mignon di Filé Wellington, carro-chefe de Malu, chegam fresquíssimas da Antenor & Filhos de Petrópolis.

Os acompanhamentos estão nas saladas tradicionais e nas criativas como a tricolor

com quinoa, granola, pêra. Todas as coisas saudáveis e deliciosas. Assim como as opções de massa feitas na casa.

O serviço de Malu pode ser completo, com a montagem da mesa de queijos da Queijaria Laporta e Serra das Antas, copos, talheres da absoluto bom gosto da Essencial e etc, garçons, escolha cuidadosa de vinhos da Wine and Makers, Drinques da Drinkeria Luxe Prime. Mesas bem montadas, uma mistura de cores, texturas que são composição de um estímulo à visão e aos prazeres do prato.

As sobremesas vão da cheesecake, torta de maçã do Laurent, bolo de chocolate, pavê de amendoim. E para coroar, o capricho e o cuidado da Malu, as melhores rabanadas ever ainda vêm acompanhadas de um perfeito creme inglês (gemas, leite e açúcar). Pode ter certeza que a ceia de Malu Melo é a prova que Papai Noel existe e nos ama.

**SERVIÇO****MALU BUFFET E CATERING**

Pedidos até o dia 22, com 48 horas de antecedência, pelo telefone (21) 99554-2474 | As entregas serão no dia 24 até às 13h

## NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

Divulgação



### Bacalhau essencial

A chefe Ana Beatriz Capão, do restaurante Aurora, a ótima mesa das tradições português, criou um menu de Festas para encomendas com os bolinhos, Bacalhau com Natas (nossa escolha sempre), a Lagareira e a Aurora (lombo de bacalhau Gadus Morhua assado servido com arroz de brócolis, cebola, batata sauté, tomate e azeitonas puxados no azeite). Para se deliciar no Aurora, o Escondidinho de Bacalhau Gratinado com bacalhau refogado, creme de batata baroa e catupiry, criação da chef Ana Beatriz Capão, é servido aos finais de semana. @aurorahumaita

### Teva para os veganos

O Teva, em Ipanema, oferece ceia 100% vegana e orgânica: salpicão defumado de jaca verde, palmito fresco, tofu defumado, ervilha, milho, cenoura, passas, azeitonas, maionese, batata palha e salsinha (entrada); Wellington com massa folhada feita na casa recheada de cenoura defumada, seitan, cogumelos e castanhas com molho gravy (principal); arroz natalino com vegetais, ervilha, milho, passas e amêndoas fatiadas e a farofa de castanhas (360g/720g) com alho e ervas e rabanada com calda de chocolate e nozes pecan.

Divulgação



Diana Cabral/Divulgação



### D'Amici em casa

A chef Júlia Raposo, do D'Amici, preparou um menu especial com receitas criativas das tradições italianas e brasileiras. Farfalle e Caponata Siciliana; Rosbife alla Siciliana (Mignon com pimentões e erva); Peru natalino ripieno (inteiro, marinado com ervas e vinho branco e recheado com farofa especial); Arroz de Cordeiro cozido lentamente com ervilha torta e cebola crocante e o Tender ao Molho cítrico, com fios de ovos e frutas vermelhas. As sobremesas Rabanada de Brioche com açúcar e canela, Rabanada Nutella e clássico Tiramisu. @damiciristorante