

# O melhor presente

Por Cláudia Chaves

Especial para o Correio da Manhã

**A**s festas são períodos de lembranças, de desejo de acolhimento, de repetir o que se gosta, de congelar o tempo nesse calorão. Durante muitos anos, eu ia ao Quadrifoglio encontrar o sorriso da chef Silvana Bianchi e o prato que eu mais gostava lá e acima de qualquer massa: ravioli de pêra ao molho de gorgonzola, endro e avelãs. Pensa um prato onde tudo é certo, equilibrado e delicioso? É esse.

Silvana tem longa tradição de ser uma fada-madrinha da cozinha italiana e de todas aquelas que toca. As receitas emblemáticas, as novas possuem um raro diferencial: porções generosas, com sabores que se encontram com aquela paixão à primeira vista e que duram para sempre. Silvana, agora para nossa alegria, está no Pastrella desde o começo desse ano, e oferece um menu para as ditas festas.

Entre as opções exclusivas para esta época do ano, estão o tortelloni de batata com cogumelos cardoncello ao molho parmesão tortelloni com recheio de abóbora levemente

## CRÍTICA / RESTAURANTE / PASTRELLA

Joca Vidal/Divulgação



Criações em massa da chef Silvana Bianchi

adocicada e molho bechamel; rondelli de salmão com espinafre, molho bechamel ou pomodoro; faggotini de camarão com palmito, com molho bechamel ou pomodoro e a mezzaluna de banana com pimenta dedo-de-moça com molho misto entre outras. E o rei dos reis, lá está o ravioli de pêra.

Com o tempero particular da Silvana, também estão os assados: tender bolinha assado lentamente com laranja, mel e cravo, sobrecoxa de frango recheada com legumes, ricota e temperos e rosbife de mignon, temperado com sal e pimenta, rosadinho por dentro.

Como acontece nas festas de fim de ano, a Pastrella está pronta para receber e organizar as massas nos refratários dos próprios clientes, facilitando a produção da ceia, sem perder a qualidade. “A recomendação é de 200g de

### SERVIÇO

PASTRELLA

Av. Ataúlf  
de Paiva 27 -  
Leblon

Segundas (9h  
às 16h) | terça  
a sexta (9h às  
19h) | sábado e  
domingo (9h  
às 17h)

massa e 100g de molho por pessoa. Já para lasanha e empadões a previsão é de 500g por pessoa. Como base, usamos o modelo Marinex, retangular. O médio comporta entre 1,4Kg a 1,8Kg, e o grande, entre 2Kg e 2,3Kg, entre massa e molho”, diz Silvana. Leve seu marinex, siga as sugestões do Pastrella que nos devolveu, como um presentão, a volta de Silvana e a possibilidade de termos as festas como precisamos: encontros, ótimas lembranças, sorrisos e muito afeto.

## NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

### Para enfeitar a ceia

A Torta & Cia, tradição em ótimas sobremesas, está com novidade: o bolo basco. Também oferece sabores especiais para as festas, para fazer a festa, literalmente. Torta estrela (massa de ovos moles com fios de ovos, coberta com fios de ovos); bolo casinha de especiarias (com especiarias, goiabada, maçãs, nozes e passas), sucesso com a criança e deixam a mesa ainda mais bonita; e a torta de rabanada (tradicional rabanada de Natal em formato de torta e assada no forno e a torta de figo com mascarpone).

Divulgação



Divulgação



### Eu só quero chocolate

A Mundo di Chocolate celebra o sabor irresistível do chocolate e conecta culturas e tradições natalinas com a campanha Sabores que unem o Mundo. Fondue Pistachio, composto por frutas selecionadas, chocolate nobre, cobertura de creme de pistache e pistache granulado; o Fondue com Chocotone - preparado com frutas selecionadas, pedaços de chocotone e cobertura de chocolate nobre e Chocotone com Sorvete - composto por pedaços de chocotone, sorvete e cobertura de chocolate nobre ou com cobertura de pistache e pistache granulado.

Diana Cabral/Divulgação



### Sorvetes natalinos

A Sorvete Brasil fechou a parceria com o chef Diego Barcellos e lança a sobremesa rocambole de damasco com acompanhamento do sorvete da marca, especialmente para a temporada natalina. O rocambole é feito com massa biscuit de amêndoas, com geleia de damasco e chantilly de chocolate branco. Detalhe importante é que o cliente pode escolher qual sabor de sorvete para acompanhar a sobremesa: chocolate trufado com amêndoas ou creme com crocante de macadâmia. Diego produz seus maravilhosos macarrons, na fábrica em Itaipava, a Barcellos Confeitaria.