

CARPE DIEM

RECETA HARMONIZADA



CURADORIA DO MÊS:

TAMARI SPECIAL SELECTION ROSÉ



País: Argentina

Região: Mendoza

Tipo: Seco

Uva: Pinot Gris (95%) e Sauvignon Blanc (5%)

Teor Alcólico: 13%

Um vinho de cor suave e notas de frutas vermelhas frescas combinadas a matizes florais e cítricos no nariz. Na boca, a acidez é refrescante.

É uma ótima pedida para os dias quentes. Funciona como aperitivo ou para acompanhar entradas e saladas.

SALPICÃO DE CHESTER COM PÊSSEGO GRELHADO

Chef Hugo Grassi

Formado em gastronomia pela UVV - 2008. Hugo foi finalista do programa Hells Kitchen SBT, apresentador do programa Fábrica de Casamentos SBT. Consultor e criador de marcas e conceitos de diversos restaurantes. Consultor e Mentor na área gastronômica.



Ingredientes:

Salpicão:

1,5 kg de peito de chester (cozido ou assado, desfiado)

2 pêssegos maduros, cortados em fatias grossas

1 maçã verde, cortada em cubos pequenos

1/2 xícara de uvas-passas (brancas ou escuras, a gosto)

1 cenoura média, ralada fininha

1/2 xícara de milho verde (pode ser de lata ou congelado)

1/2 xícara de azeitonas verdes, picadas

1/2 xícara de amêndoas ou castanhas de caju, picadas grosseiramente

1 cebola roxa em tiras finas (opcional)

Molho:

1/2 xícara de maionese (ou maionese de sua preferência)

2 colheres de sopa de creme de leite fresco (para dar cremosidade)

1 colher de sopa de mostarda

2 colheres de sopa de vinagre de maçã (ou suco de limão)

1 colher de chá de açúcar (opcional, para balancear a acidez)

Sal e pimenta-do-reino, a gosto

Modo de preparo:

Aqueça uma frigideira ou grelha em fogo médio-alto.

Coloque as fatias de pêssego e grelhe por cerca de 2 a 3 minutos de cada lado, até ficarem douradas e com marcas de grelha. Reserve.

Em uma tigela grande, coloque o chester desfiado, a maçã picada, a cenoura ralada, o milho, as uvas-passas, as azeitonas e as castanhas (ou amêndoas).

Misture bem todos os ingredientes.

Em uma tigela pequena, misture a maionese, o creme de leite, a mostarda, o vinagre de maçã (ou limão) e o açúcar. Mexa bem até ficar cremoso e homogêneo.

Temperar com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Adicione o molho à mistura de chester e misture bem, incorporando todos os ingredientes.

Coloque o salpicão em uma travessa e decore com as fatias de pêssego grelhado por cima.

Se desejar, adicione mais amêndoas ou castanhas picadas para um toque crocante.