

CARPE DIEM

RECETA HARMONIZADA



CURADORIA DO MÊS:

NEGROAMARO PRIMITIVO PUGLIA IGT



País: Itália

Região: Puglia

Tipo: Seco

Uva: Negroamaro e Primitivo

Teor Alcólico: 13%

Bem equilibrado, de boa estrutura e taninos macios, com delicioso bouquet frutado, com notas de frutas maduras e cerejas.

Harmonização: Perfeito com antepastos, verduras, sopas, carnes vermelhas e queijos frescos

RIGATONI COM RAGÚ DE OSSOBUCO

Consuelo Artisan Cuisine

A Consuelo Artisan Cuisine e a Consuelo House é formada pela Chef Renata Consuelo e a Administradora e Design de eventos, Juliana Barreto. A empresa surgiu da junção dessas duas mulheres batalhadoras e apaixonadas pelo que fazem, de modo a atender uma demanda de clientes que buscam uma comida diferenciada, criativa e cheia de sabor para os seus eventos.



Ingredientes:

- 100 ml de Azeite, 10 dentes de Alho, 20gr de Açúcar Mascavo, 02 Cebolas Brancas, 01 Creme de Leite, 01 Manjerição, 1,5kg de Ossobuco, 500gr de Massa tipo Rigatoni, 100gr de Parmesão Ralado, 01 Salsa, 02 Tomate Pelado, 01 Tomilho, 375ml de Vinho Tinto, Sal e Pimenta do Reino a gosto

Modo de preparo:

Tempere o ossobuco com sal e pimenta do reino, coloque um fio de azeite na panela de pressão e sele todos os lados, reserve. Na mesma panela, fritar 05 dentes de alho e 01 cebola, bem picadinhos, voltar com o ossobuco, colocar o vinho e completar com água, tampar e assim que pegar pressão deixar por 1h10min. Assim que finalizar, retirar a pressão, desfiar a carne, acertar o tempero e reservar a carne e o caldo separadamente. Em outra panela, fritar o restante dos dentes de alho e a outra cebola, no azeite, depois que refogar bem, colocar o tomate pelado, temperar com sal, pimenta do reino e o açúcar mascavo, completar com o caldo do cozimento do ossobuco, fazer um bouquet garni com manjerição e tomilho e mergulhar na panela. Assim que começar a ferver, baixar o fogo e deixar reduzir, uns por 40 minutos, ir mexendo bem para não pegar o fundo. Depois colocar o ossobuco desfiado, o creme de leite, a salsinha bem picadinha e acertar o tempero com sal e pimenta do reino. Para cozinhar a massa, assim que água ferver, colocar um fio de azeite e 10g de sal, colocar o Rigatoni e deixar ferver por 10min, até ficar al dente. Reservar um pouco do caldo do cozimento. Finalizar com o Rigatoni em um prato, o Ragú do Ossobuco por cima, parmesão ralado e salsa picadinha.