

KAZA BISTRÔ *Lênin Palhano*



Caldeirão de sabores

O chef Lênin Palhano assina cardápio internacional que foge do lugar comum e se consolida como um dos novos talentos da culinária curitibana

POR ANA PAULA DE ASSIS RETRATO DIEGO CAGNATO

SENSAÇÃO GASTRONÔMICA DO MOMENTO, o restô Nômade, baseado no elegante hotel-butique Nomaa, em Curitiba, chama a atenção dos comensais por sua cozinha contemporânea e que valoriza ingredientes orgânicos brasileiros. Por lá, o dono das caçarolas é o jovem chef londrinense Lênin Palhano, 29 anos, que apesar da pouca idade já estagiou em casas famosas pelas especialidades, como o Terra Madre, C La Vie, Due Cuocchi, La Brasserie, Central de Lima, Epice, Mocotó, Lasai, entre outros, e carrega na bagagem os prêmios Novos Talentos 2010 e o Chef 5 Estrelas 2015, que elege os cinco principais nomes de destaque na capital paranaense, ambos do jornal Gazeta do Povo. Esse passeio por cozinhas tão diversificadas como a italiana, a brasileira, a peruana e a francesa lhe deu traquejo suficiente para praticar uma culinária simples, autoral e nada afetada. Do cardápio, vale degustar de entrada o creme de mandioquinha com moqueca de camarão; no principal, o peito de marreco com cará, beterraba, pickles de beterraba e laranja é uma das pedidas certeiras. Finalize com o bolo de mel com musse de doce de leite e tuille crocante. KAZA pinçou do menu a saborosa rabada com creme de milho e emulsão de agrião. Acompanhe ao lado o passo a passo da receita e bom apetite!



RABADA COM CREME DE MILHO E EMULSÃO DE AGRIÃO

RABADA E TUTANO

1,5kg de rabada; 2 colheres de azeite, 200g de cebola; sal e pimenta-do-reino. **Preparo:** Formate a rabada cozida, desfiada e temperada. Coloque um peso em cima para que ela ao gelar mantenha-se prensada, por 12h, desenforme e corte em quadrados. Em uma frigideira, sele e reserve. Faça o mesmo com o tutano e corte.

CREME DE MILHO

½ kg de milho fresco; 500ml de leite integral; 100g de creme de leite; 75g de requeijão cremoso; 35g de queijo grana padano. **Preparo:** Bata o milho e o leite no liquidificador, coe e leve a uma panela. Cozinhe em fogo baixo até firmar. Volte ao liquidificador, acrescente os outros ingredientes. Bata até ficar liso, reserve e resfrie.

EMULSÃO DE AGRIÃO

2 maços de agrião; 100ml de leite; 50ml de óleo de canola; ½ limão Taiti; 1 colher de chá de goma xantana e sal.

MODO DE PREPARO

Leve tudo à água fervente por um minuto e mergulhe em água com gelo, seque, pique e bata com leite no liquidificador, coe e volte acrescentando óleo de canola, o limão, a goma xantana e sal.

FINALIZAÇÃO

Com a rabada cortada e selada, leve ao forno por cinco minutos. Disponha no prato, o creme de milho quente, a rabada em cubo em cima e a emulsão de agrião e o tutano selado.

Hotel Nomaa / Nômade
Rua Gutemberg, 168, Batel, Curitiba
(41) 3087 9595, nomaa.com.br

FOTOS DIVULGAÇÃO

Marmita PicNic, Coza,
brinox.com.br



Cesto de pão,
ndtbrazil.com.br

CHAPA QUENTE

Aqui, a seleção do mês com acessórios dos sonhos para a cozinha idem!



Faca Chef 8, com lâmina acetinada e cabo de madeira ecológica polida, design Daniel Gontijo, premiada no Salão Design 2016, organicknives.com



Almofariz com pistilo de madeira escandinava, design Katriina Nuutinen, katriinanuutinen.fi

Jarra, copo e taças da coleção Jellies Family, design Patricia Urquiola para Kartell, novoambiente.com kartellsp.com.br

