

**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 certas. 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](http://nomaa.com.br)

FOTOS DIVULGAÇÃO

Marmita PicNic, Coza, [brinox.com.br](http://brinox.com.br)



Cesto de pão, [ndtbrazil.com.br](http://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](http://organicknives.com)



Almofariz com pistilo de madeira escandinava, design Katriina Nuutinen, [katriinanuutinen.fi](http://katriinanuutinen.fi)

Jarra, copo e taças da coleção Jellies Family, design Patricia Urquiola para Kartell, [novoambiente.com](http://novoambiente.com) [kartellsp.com.br](http://kartellsp.com.br)

