

PRAZERES DA

MESA

essencial à gastronomia

WWW.PRAZERESDAMESA.COM.BR

Receita do Chef
Rafael Aoki



**40 RECEITAS
DE GRANDES
CHEFS**

**CADERNO DE
BEBIDAS**
▪ VINHOS
▪ CHÁS
▪ CAFÉ

MESA SP

A COBERTURA COMPLETA DO MAIOR EVENTO
DE GASTRONOMIA DA AMÉRICA LATINA

**AS TENDÊNCIAS
DO SETOR
GASTRONÔMICO**



4 CAPAS
contendo

MESA AO VIVO SP/ MORENA LEITE

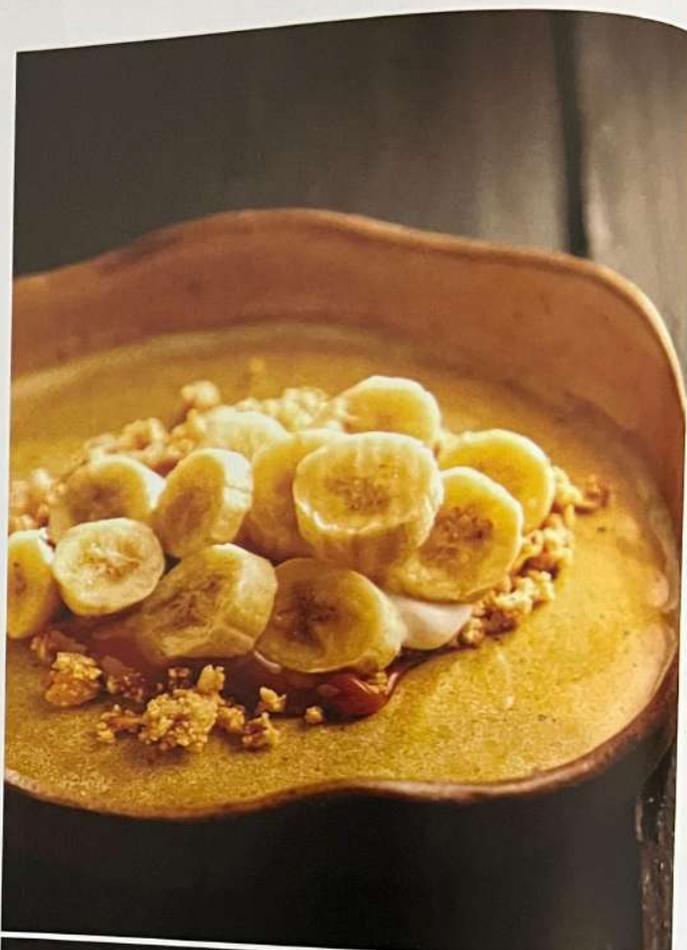
POR BEATRIZ RAMOS E JOÃO PEDRO NERI ROZALEM
FOTOS GABRIELA RAHAL E DULLA

COZINHAR, EXPLORAR E RELEMBRAR

A chef Morena Leite faz uma viagem gastronômica para além da culinária e direto para a infância, mesclando a modernidade e sua origem brasileira



A chef Morena Leite enfatizou durante sua aula o olhar gastronômico para além da culinária e ainda falou sobre o que considera como “cozinha afetiva”. As memórias que criou ao lado de sua mãe dentro da cozinha a fazem lembrar do Vale do Ribeira, lugar onde a mãe nasceu, e também da ida de seus pais para Trancoso, Bahia, lugar no qual cresceu e descobriu seu amor por cozinhar. Com a cozinha macrobiótica e vegetariana da mãe e a influência dos avós libaneses que tinham uma sorveteria no Vale do Ribeira, a chef destaca a importância de mostrar a culinária brasileira para o resto do mundo.





A degustação consistiu em três pratos usando um ingrediente em comum em todos eles: a banana. Ela destacou que a fruta foi um dos alimentos mais presentes em sua vida e sempre a faz voltar no tempo e se sentir um pouco mais perto de casa. Como entrada, foram servidas coxinhas de banana, com a massa sendo feita com a casca da banana meio cozida, logo após passada no espremedor de batata, e depois temperada com sal, pimenta, gengibre, criando uma “massinha”. Para o recheio, banana cortada em tiras e refogada com alho, cebola, gengibre, cúrcuma, raiz de capim-santo, muita salsinha, raspas de limão e, em seguida, empanada com ovo, tapioca e, assim, frita, podendo também ser apenas dourada no azeite.

Para o prato principal, a chef Morena preparou um misto de sensações, usando apenas uma fruta. Um refogado de

carne de banana semelhante ao da coxinha, mas cortado em cubinhos e reduzido em óleo de azeite. O prato foi apresentado juntamente com purê de banana e farofa de banana com chips de banana triturado misturado com um pouco de aveia. Já para a sobremesa, ela serviu uma leve e saborosa banoffee, feita com banana-ouro, biscoito de aveia e mel, castanha-do-pará picada, manteiga de coco, açúcar de coco, doce de leite de ovelha e chantilly de coco.

A chef também ressalta o poder que a culinária tem em conectar as pessoas e falou sobre o Instituto Capim Santo, que ministra aulas de gastronomia e capacitação para pessoas em situação de risco e vulnerabilidade social, fazendo com que o âmbito gastronômico seja mais democrático e justo, sempre valorizando a cultura brasileira e a culinária consciente e sustentável.