

Entrada: Salada Caprese com vinagrete de alho poro e nozes

Ingredientes da salada (1 pessoa)

- Folhas de alface rascadas
- 5 fatias de muçarela de búfala
- 5 fatias de tomates grandes

Ingredientes do Vinagrete de alho poro e nozes

- ½ colher de sopa de vinagre de vinho branco
- 1 ½ colher de sopa de azeite
- Manjeriço fresco picado (a gosto)
- 2 colheres de sopa de alho poro finamente fatiado
- 2 unidades de nozes picadas
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo

Comece preparando o vinagrete. Misture o vinagre e o azeite batendo com um garfo para emulsificar. Junte o manjeriço e misture novamente. Por fim misture o alho poro e as nozes sem bater. Tempere com o sal e a pimenta.

Em um prato grande distribua as folhas de alface, as rodela de tomate e as fatias do queijo muçarela de búfala, intercalando-as. Por cima delas regue com o vinagrete e sirva em seguida

Prato principal: Filé de Frango a Jamaica com abacaxi e bacon com batatas rústicas

Ingredientes para o Filé de frango a Jamaica

- 4 filés de frango cortados finos
- 1 dente de alho picadinho
- 2 colheres de sopa de suco de limão

- 1 colher de sopa de páprica defumada ou picante
- 1 colher de chá de hortelã picada
- 1 colher de café de pimenta calabresa ou outra de sua preferência
- 1 colher de chá de açúcar mascavo
- 6 a 8 tiras de abacaxi com cerca de +/- 0,5 cm de espessura
- 4 tiras de bacon
- Azeite, sal e pimenta do reino a vontade
- Palitos de dente

Ingredientes para as Batatas rústicas

- 4 unidades de batatas
- Azeite
- Sal grosso

Modo de preparo

Comece temperando os filés de frango com as, a pimenta calabresa, o açúcar mascavo, o alho, o limão, a páprica, um fio de azeite e a pimenta do reino. Misture bem e leve a geladeira pelo menos por 30 minutos.

Enquanto os filés marinam, lave as batatas e corte em sentido do comprimento deixando as cascas. Leve ao fogo e cozinhe em água por aproximadamente 1 minutos. Escorra e reserve.

Depois de passado os 30 minutos coloque sobre os filés 2 tiras de abacaxi em uma das pontas (a mais larga) e comece a enrolar. Depois enrole uma fatia de bacon pelo lado de fora e prenda com um palito. Coloque o filé enrolado em um refratário.

Repita a operação nos outros filés. Disponha em volta dos filés as batatas, regue com azeite e espalhe um pouco de sal grosso sobre elas.

Regue também com um pouco de azeite os filés e leve para assar em forno pré-aquecido em 180°C até que o bacon esteja dourado.

Retire os palitos para servir com as batatas rústicas.

Sobremesa: Tarte tatin de peras

Ingredientes para a massa do Tarte tatin de peras

- $\frac{3}{4}$ xícara de farinha de trigo
- 50 g de manteiga com sal gelada (4 colheres de sopa)
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de água gelada

Para o recheio da Tarte tatin de peras

4 peras (de preferência as mais firmes)

$\frac{1}{2}$ limão espremido

2 colheres de sopa de manteiga

$\frac{1}{2}$ xícara de chá de açúcar

Canela em pó a gosto

Modo de preparo

Corte a manteiga gelada em cubinhos. Em uma tigela, misture a farinha e o açúcar. Adicione a manteiga e com a ponta dos dedos forme uma farofa com a mistura.

Acrescente a água aos poucos até a massa formar uma bola. Leve à geladeira para descansar enrolada em plástico filme por 30 minutos.

Descasque as peras e tire as sementes. Corte em 6 gomos e regue com o suco de limão. Numa frigideira leve o açúcar e a manteiga ao fogo médio.

Deixe a mistura escurecer um pouco. Em seguida coloque as peras fatiadas e abaixe o fogo.

Espere cozinhar por 10 minutos, ou até as peras estejam macias. Desligue o fogo.

Numa assadeira antiaderente, distribua as fatias de pera sem deixar muito espaço entre elas. Regue com a calda e reserve.

Retire a massa da geladeira, abra entre folhas plásticas com um rolo até ficar um pouco maior que o tamanho da forma (1 cm).

Coloque a massa sobre as peras e com a ajuda de um garfo, force as bordas para baixo, encobrindo as peras (depois de assada a torta será desenformada).

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C e assar até que a massa esteja dourada.

Retire do forno e deixe descansar por 10 minutos. Para desenformar, pegue um prato e coloque sobre a forma da torta e vire de uma vez.

Servir acompanhada de chantilly.