

GOSTO

COMER BEM NÃO FAZ MAL A NINGUÉM

FESTA EM FAMÍLIA

Uma ceia de estilo americano com receitas do Buffet Fasano, de SP

RUBEM ALVES

O escritor e teólogo imagina o que José e Maria teriam comido no nascimento de Jesus

Edição de
Natal



Portugal Cont.
€ 4,40



RD
Rickdan

Stollen,
pão natalino
dos alemães
de SC e RS, pelo
chef Fred Frank,
de São Paulo, SP

ALÉM DO PERU

Pernil de porco, pão, bolo, empadão e moqueca, pratos das cinco regiões brasileiras que também vão à mesa no Natal

Terrina al cioccolato con panettone

Uma sobremesa natalina que combina duas grandes paixões italianas

POR MASSIMO FERRARI FOTOS LUIZ HENRIQUE MENDES

A terrina é uma preparação cujo nome deriva do recipiente homônimo, retangular, redondo ou oval. Poder ser de carne, peixe ou verdura. Mas também há versões doces, como a que propomos aqui. Os ingredientes, geralmente cortados em fatias ou em pequenos cubos, são montados em camadas regulares. Segue-se uma certa ordem, a fim de obter-se belo efeito visual.

Esta receita é da Itália, destina-se à mesa de Natal e usa duas paixões da população daquele país: o chocolate e o panettone. Nós a encontramos em velho recorte de uma revista gastronômica, se não

estamos enganados, de Milão. Obviamente, fizemos adaptações. Mexemos nas quantidades, diminuimos o chocolate, creme de leite, rum e manteiga. Enfim, montamos do nosso jeito e decoramos com motivos natalinos. Os italianos saboreiam o panettone de várias maneiras, inclusive como ingrediente de outras preparações. Algumas vezes aproveitam suas sobras, para elaborar doces que no Brasil talvez fossem enquadrados na categoria "roupavelha". Na terrina a seguir, aconselhamos usar o panettone inteiro, para ser cortado em fatias regulares. *Auguri di buon Natale!*

Terrina al cioccolato con panettone

Por Massimo Ferrari

Serve 8 porções

- 1 panettone de 400 g
- 200 g de chocolate meio amargo em gotas (ou picado) para derreter
- 100 ml de creme de leite fresco
- Sementes de 1 vagem de baunilha (abra a vagem no sentido do comprimento e raspe as sementes que estão na parte interna)
- 70 g de manteiga amolecida em temperatura ambiente
- 4 colheres (sopa) de rum

Decoração

- Motivos natalinos



Acompanhe o passo a passo

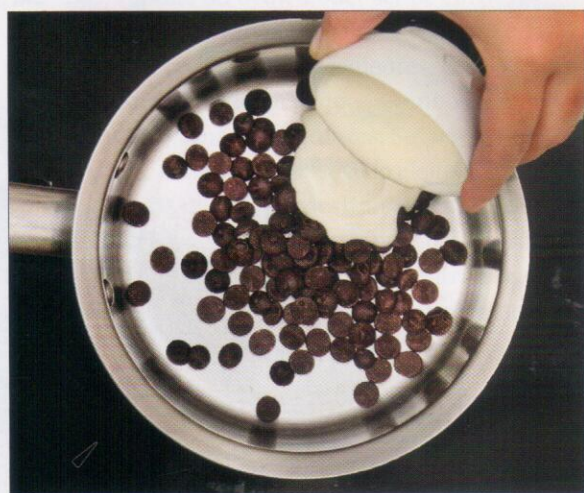
1. Separe os ingredientes para o preparo.

2. Forno
preaquecido
preaquecido
preaquecido
preaquecido
preaquecido
preaquecido
preaquecido
preaquecido
preaquecido
preaquecido

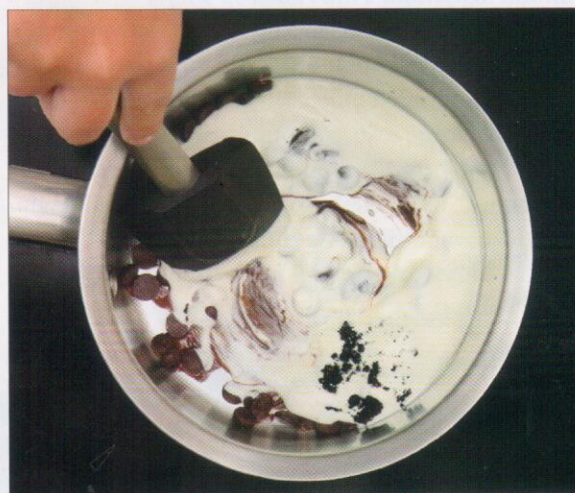


Passo a passo

2. Fatie o panettone descartando as cascas e corte-o em retângulos que possam ser colocados dentro de uma terrina.



3. Em uma panela, leve ao fogo baixo as gotas de chocolate e o creme de leite.



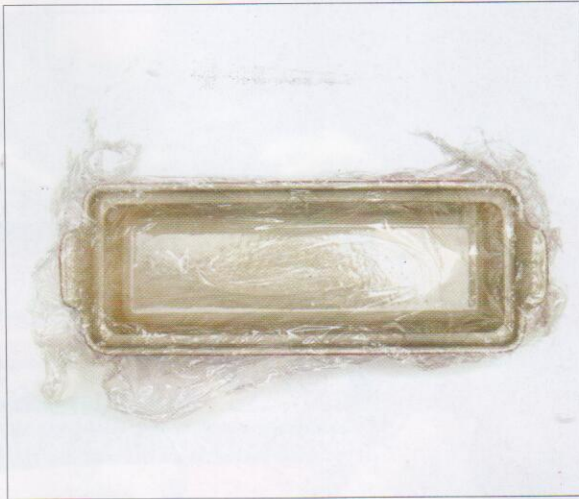
4. Incorpore, em seguida, as sementes da vagem de baunilha e deixe em fogo brando, mexendo com uma espátula, até o chocolate derreter completamente.



5. Retire do fogo, espere resfriar e então coloque a manteiga amolecida, sempre mexendo.



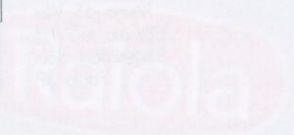
6. Adicione o rum, batendo com a espátula até obter uma mistura cremosa.



7. Forre uma terrina com papel filme, deixando o papel cair nas laterais.



8. Disponha no fundo da terrina uma camada de panettone, depois um pouco do creme de chocolate e assim por diante, fazendo pressão sobre as camadas. Finalize com o panettone.



Passo a passo

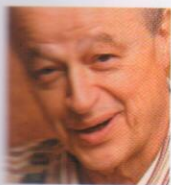
3. Fale o
comprimento
de cada uma das
camadas e coloque
as malhas de
aluminum foil
de acordo com o
formato da
tortina.



9. Feche o papel filme sobre as camadas e reserve a terrina na geladeira por cerca de três horas.



10. Desenforme, decore com motivos natalinos e sirva.



MASSIMO FERRARI é proprietário da confeitaria **Felice e Maria**, Rua Helion Pavia, 65, Vila Olímpia, tel.: (11) 3849-2504, São Paulo, SP