

VISÃO  
**sete**

# OS NOSSOS 'PRATOS-FORTES'

Depois das maravilhas históricas e naturais, estão nomeados os pratos de todas as regiões do País (21 em 7 categorias) que concorrem às Maravilhas da Gastronomia



CINEMA 14 MÚSICA 18 TEATRO 19 DANÇA 20 EXPOSIÇÕES 21 RESTAURANTES 22 NOITES 23 CRIANÇAS 24 TELEVISÃO 25

**PORTO E NORTE**

19 DE MAIO DE 2011

GOURMET

# TENTAÇÕES EM CONSERVA

‘José Goumet’ recriado pelo traço de ilustradores do universo infantil

SUSANA SILVA OLIVEIRA

**N**ão, estes desenhos não se devem pendurar na parede da sala. Mas lá que dá vontade dá. Ou não fosse Gémeo Luís o responsável pelo *design* da José Goumet. Se, à primeira vista, surgem dúvidas sobre aquilo que guardam as caixas, elas desaparecem ao abrir a embalagem. São conservas de sardinhas em azeite com limão, em tomate ou regadas com azeite extra virgem biológico. A estas juntam-se as lulas de caldeirada,

filetes de cavala em azeite, carapauzinhos em molho de escabeche, filetes e ventresca de atum. «A ideia é colocar um produto antigo no menu atual», explica o ilustrador. E como não tem dúvidas que «as conservas devem fazer parte da alimentação dos miúdos», Gémeo Luís desafiou autores conhecidos do

universo infantil para inventar outros peixes: André Letria, Cristina Valadas, Marta Madureira, Teresa Lima, Madalena Matoso e Emílio Remelhe, entre outros.

Entre as sugestões de utilização, e só para o deixar ficar com água na boca, experimente: sardinhas gratinadas com crosta de tomilho e salsa, escalopes de

vitela com molho de atum e *risotto* de sardinhas com queijo São Jorge e limão. As conservas podem ser compradas separadamente (€2,55 a €10,35) ou numa caixa de quatro. As conservas fazem-se acompanhar de um guião com receitas criadas pelo chefe Luís Baena e vendem-se em lojas *gourmet*.



## Mimosa

molho de nata

DEPRESSA E BEM

AGORA HÁ QUEM



Para que possa preparar refeições depressa e bem, a Mimosa criou os Molhos de Nata Mimosa para bacalhau e outros peixes e para carne. Soluções práticas, que lhe permitem confeccionar vários pratos de forma rápida e saborosa para toda a família. Vai ver como se tornará num verdadeiro chef em 3 tempos.

### Lombinhos de porco com molho de Vinho do Porto

1. Tempere a carne com Vinho do Porto, alho, louro, sal e pimenta. Core a carne na manteiga Mimosa sem sal e leve ao forno durante 15min para finalizar. Corte os lombinhos em fatias e reserve.
2. Na frigideira onde corou a carne, deite o vinho usado no tempero, coando os temperos. Deixe evaporar o álcool, adicione o molho de nata Mimosa para carne e mexa até ficar com a espessura desejada.
3. Sirva com batata frita às rodelas e salada de agrião.