

O CHEF RECOMENDA

por NUANDE PEKEL



Sushi Design

Farol Design Hotel,
Av. Rei Humberto II
de Itália, 7
Tel. (351) 214 823 490

Encerra à segunda-feira

Aromas puros do mar

O SUSHI E O SASHIMI, REINVENTADOS PELO CHEF BRASILEIRO NUANDE PEKEL, SÃO A GRANDE APOSTA DO NOVO RESTAURANTE DO FAROL DESIGN. SITUA-SE NO TERRAÇO, SOBRE O MAR

TEXTO: ISABEL LARANJO FOTOS: PEDRO GARCIA

Uma deslumbrante vista sobre o mar de Cascais, revolto em dias de Inverno, torna os almoços, ou jantares, ainda mais apetecíveis. Ao almoço, o menu de degustação fica por €28.

SUSHI
design

SAKE

O sake é a bebida tradicional do Japão, sendo obtida através da fermentação do arroz. Pode acompanhar as refeições e bebe-se, muitas vezes, ligeiramente aquecida. Tem um teor alcoólico relativamente alto.

Almoçar ou jantar em ambiente sossegado e com o mar em fundo é a proposta do Sushi Design. O novo espaço de restauração, situado dentro do Farol Design Hotel, em Cascais, tem como principais especialidades o sushi e o sashimi, preparados, na hora, pelo chef brasileiro Nuande Pekel, que conta com mais de uma década de experiência na arte de bem tratar o peixe cru. Apesar de a “receita” poder assustar os estômagos mais sensíveis, sobretudo quem nunca provou a iguaria, a verdade é que a experiência se pode vir a revelar verdadeiramente deliciosa. Sobretudo quando pautada pela originalidade. “Aqui fazemos um sushi de fusão, em que também usamos as frutas e as verduras, além do peixe”. No que toca aos peixes, reinam o atum e o salmão, além do peixe-manteiga, “uma variedade muito utilizada na culinária japonesa e que qualquer pessoa pode, facilmente, encontrar nas secções gourmet dos supermercados”, avança ainda o chef.

Outro dos segredos do sushi é o arroz, cozido pacientemente em vinagre japonês, uma variedade mais adocicada e que dá o paladar especial ao prato. O almoço, ou jantar, pode ser acompanhado por sake, a tradicional bebida japonesa. Até finais de Março, todas as noites, o menu de degustação, composto por 18 peças de sushi, sakerinha e sobremesa, tem 50% de desconto, sem outras bebidas incluídas.

FI

EMENTA

Combinado de sushi e sashimi

INGREDIENTES
PARA 4 PESSOAS:

uma peça de atum; uma peça de salmão; uma peça de peixe-manteiga; 12 camarões; 1 kg de arroz; 400 ml de vinagre de arroz com açúcar e sal; 1,1 l de água

PREPARAÇÃO:

Começa por se preparar o arroz para o sushi. O chef aconselha a cozer o arroz no dia anterior à preparação final do prato. Lava-se o arroz em várias águas até sair água limpa. Coze-se na proporção de 1 kg de arroz para 1,1 l de água. Cozer o arroz em lume brando durante meia hora. Desligar e deixar descansar durante meia hora. Juntar o molho e o vinagre e ir mexendo. De 40 em 40 minutos ir mexendo o arroz, para ganhar volume. Quando esfriar, pode trabalhar o arroz. Depois, segundo o chef, é “usar a imaginação!”. No caso do sashimi, cortar o peixe sempre contra os veios. No caso do sushi, pode juntar-se frutas, como a manga ou a laranja, e vegetais, como beterraba, pepino, alface e rúcula. Antes de enrolar o sushi colocar, no centro, um fio de queijo Philadelphia. Ter sempre à mão uma taça com água para ir molhando as mãos, de forma a que o arroz não cole ao moldar. Usar uma esteira forrada com película invisível para formar os rolos.



Torta de laranja com sorvete de caipirinha

INGREDIENTES:

8 ovos
350 g de açúcar
1 colher (chá) de farinha
Sumo e raspa de 2 laranjas
80 g de margarina
Margarina para untar
50 g de açúcar para polvilhar

PREPARAÇÃO:

Pré-aqueça o forno a 200°. Unte o tabuleiro com margarina, forre com papel vegetal e unte de novo com margarina. Derreta a margarina no micro-ondas ou em banho-maria.

Numa tigela misture o açúcar com a farinha de trigo. De seguida junte os ovos, a raspa e o sumo das laranjas e bata ligeiramente com a batedeira. Adicione a margarina derretida. Deite a mistura no tabuleiro e leve ao forno a cozer aproximadamente 20 minutos. Depois de cozida, retire do forno e vire o tabuleiro sobre um pano polvilhado com 50 g de açúcar, enrole a torta e deixe arrefecer. Emprate e sirva com sorvete de caipirinha, ou seja, caipirinha congelada.

