



São Paulo, quinta-feira, 09 de junho de 2011 FOLHA DE S. PAULO **comida**

[Texto Anterior](#) | [Próximo Texto](#) | [Índice](#) | [Comunicar Erros](#)

JANTAR A 2

Casais de chefs contam os bastidores do relacionamento dentro da cozinha e o que vão preparar um para o outro, em casa, no Dia dos Namorados

Mauro Holanda/Divulgação



Ravióli de lagostim com lentilhas

PRISCILA PASTRE-ROSSI
DE SÃO PAULO

A coisa pega fogo na cozinha do restaurante Maní, em São Paulo. Pelo menos, quando os chefs Helena Rizzo e Daniel Redondo estão por lá ao mesmo tempo.

"No dia em que tive vontade de pôr uma maçã na cabeça da Helena e acertar com uma flecha, vi que era hora de revezarmos nosso tempo na cozinha", diz Daniel.

Helena rebate, dizendo que o problema de Daniel tem nome: "mala leche" [mau humor, em espanhol -ele é catalão].

O que parece o começo de uma briga é só uma troca de provocações regada a beijinhos e olhares apaixonados.

Um clima de ironias e disputa de espaço que não é exclusividade dos chefs do Maní, -restaurante que, neste ano, entrou para a lista dos melhores do mundo da revista britânica "Restaurant".

Também faz parte da rotina dos casais Janaína e Jefferson Rueda, do Dona Onça; de Lígia Karazawa e Raúl Jiménez García, do Clos de Tapas; e de Ana Luiza Trajano e Yann Corderon -ela do

FOLHA.com

Veja receitas dos chefs para fazer no jantar do Dia dos Namorados

folha.com/co926674

Ravióli de lagostim com lentilhas

INGREDIENTES

Massa

- 100 g de sêmola de trigo durum
- 100 g de farinha de trigo 00**
- 3 claras de ovos
- 10 ml de azeite

Recheio

- 400 g de lagostim limpo
- 15 g de ceboulette
- sal e pimenta-do-reino

Molho de lentilhas

- 100 g de lentilha Puy
- 30 g de cebola
- 10 g de alho
- 30 g de pancetta fresca
- 1 folha de louro
- 30 ml de azeite
- sal e pimenta-do-reino

Foie gras

- 4 escalopes de foie gras de 60 g cada u

Gengibre caramelizado

- 50 g de gengibre em tiras
- 200 ml de água
- 100 g de açúcar

PREPARO

Recheio Pique o lagostim e acrescente sal, pimenta e ceboulette

Massa

Faça um vulcão com as farinhas, acrescente as claras, o azeite e o sal. Faça uma massa homogênea e deixe descansar por 30 min. Cilindre a massa, abra e recheie com o lagostim. Corte em formato de ravióli

Molho de lentilhas

Cozinhe a lentilha com a folha de louro por 15 min. Refogue a pancetta com cebola e alho no azeite. Acrescente a lentilha e deixe apurar

Gengibre caramelizado

Leve o gengibre ao fogo. Após a primeira fervura, troque a água. Repita três vezes. Escalde e reserve. Faça um caramelo com açúcar, adicione 200 ml de água e o gengibre e cozinhe até ficar macio. Deixe descansar por 12 horas

Foie gras

Tempere os escalopes, grelhe em uma frigideira preaquecida e seque em papel toalha

MONTAGEM

Cozinhe os raviólis em água fervente por 2 minutos. Passe-os na manteiga e na salsinha. Em um prato raso, disponha a lentilha no meio, o ravióli por cima. Coloque o foie gras e decore com o gengibre caramelizado

Texto Anterior: [A melhor aguardente](#)

Próximo Texto: Dona Onca: Janaina Rueda & Jefferson Rueda