

# Como fazer (e por que) cardápios de inverno e de verão...



Há quem ache frescura mas não é: quanto melhor todos se sentirem, mais tempo ficarão – e mais animada será a reunião em volta da mesa. E a sensação de acolhimento que faz o sucesso de uma anfitriã

## **Cardápio de Inverno:**

**Entrada:** Coração de alcachofra servido quente, em pedaços sobre radicchio e rúcula temperado com azeite aromatizado e vinagre balsâmico.

**Prato Principal:** Risotto alla marinara- com camarões ou outros frutos do mar e temperos. (ou de verduras da sua preferência) ou mesmo uma paella como essa abaixo.



**2 Prato** – Galinha à la Belle-mère – galinha cozida com ervilhas passadas na manteiga e batatas assadas com alecrim.

**Sobremesa:** quindão servido com sorvete de creme e frutas de época

**Vinhos** – vinho branco com o risoto passando para o tinto (opcional) no segundo prato.

**Cardápio neutro ou de verão:**

**Entrada:** Patê sobre folhas de alface lisa e rúcula coberto com geléia de framboesa ou uma termine de frango como essa abaixo.

**Prato Principal:** Penne ao pesto genovês – massa tipo penne ao molho de manjericão picado com alho, queijo ralado, azeite e pinhõezinhos.

**2º Prato:** Rosbife fatiado fino servido frio com molho rosti.



**Acompanhamento** – palmito pupunha assado inteiro com sal grosso e azeite servido com vagens ou ervilhas tortas refogadas na manteiga.

Salada de folhas verdes mistas e tomates cereja.

**Sobremesa** – Merengue servido com sorvete acompanhado de

morangos ou outras frutas vermelhas.

**Vinho** – tinto leve

### **Cardápio de alto verão**

#### **Entrada:**

Melão ou figos com fatias de presunto cru fatiado muito fino

**Prato Principal:** Espaguete Primavera – com molho de tomates frescos, picados, azeite, manjericão e alho.

**2º Prato:** Filé de pescada (ou outro peixe) cozida no vapor com temperos e vinho branco

**Acompanhamento:** Salada de folhas verdes, cenoura e beterraba ralada .

**Sobremesa** – mousse de manga ou de pêsego e frutas

**Vinho** – tinto leve passando para o branco no segundo prato ou rosé de boa qualidade desde o início até o final da refeição.



É claro que esses são apenas referências que você pode ajustar conforme o que tiver em casa e preferir! Se quiser, imprima pequenos cardápios para deixar sobre a mesa, além de enfeitar, eles demonstram um carinho a mais para com todos – depois me conta se não fizeram sucesso....