

Felice e Maria

HAMILTON MELLÃO JR

Se você é meu leitor há tantos anos é porque gosta de gastronomia e de novidades. Então, digo que é obrigatório que você visite a Rosticceria Felice e Maria, do grande Massimo Ferrari. Em termos de comparação não existe nada no Brasil que se assemelhe a ela, seja na qualidade dos produtos, ou na graça do local. Isso sem dizer que você, quase certamente, terá a felicidade de ser atendido pelo próprio Massimo, o percussor de toda a gastronomia com qualidade no Brasil. Nesse novo empreendimento ele homenageia os artesãos fazendo como sempre uma cozinha italiana clássica, com assados, grelhados, massas, pães e doces. Leve para casa a fantástica *terrine* de coelho, junto com uma *lasagna Ferraresi*, com delicado molho branco, e um peito de peru assado com ervas e legumes. Não dispense a *tarte tatin* maravilhosa, nem o tradicional panetone da casa.

Rua Helion Povoá 65/45 Vila Olímpia ☎ (11) 38492504

Horário de funcionamento:

de 3ª a 6ª: 12/21h; Sáb. e dom.: 11/21h



Tronchetto di porchetta ao estilo toscano

Ingredientes

- 1 leitão de 6 a 8 kg (pedir ao açougueiro para desossar deixando os ossos da paleta e da coxa do pernil).
- Sal grosso a gosto
- 2 galhos de alecrim
- 1 colher de sopa de erva doce
- 150 gr. de farinha de rosca
- 60 gr. de manteiga
- 50 ml de azeite e mais 150 ml de azeite para que fique pururuca

Preparo

Cortar em quatro, abrir como um livro, temperar com sal grosso, alecrim, erva doce, farinha de rosca umedecida com manteiga e azeite. Assar em forno baixo por uma hora e meia e depois regar com azeite bem quente para que fique pururuca.