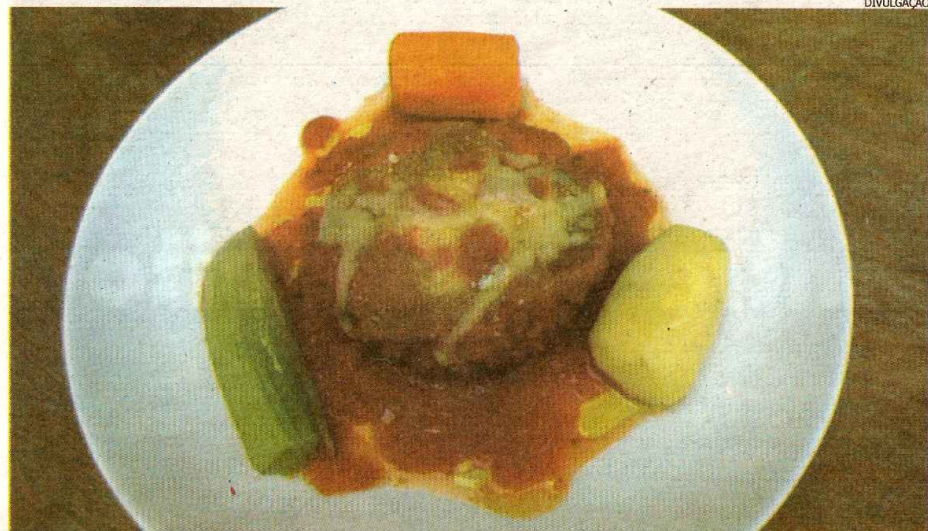




Agrosabor

Ele é o 'Massimo'!

DIVULGAÇÃO



Para um *chef* que descreve como "paixão e satisfação" o que a gastronomia representa em sua vida é de se esperar, no mínimo, um 'hummm...' caprichado. Mas, quando estamos falando do ícone da 'boa mesa' paulistana, Massimo Ferrari, é impossível não passar por debaixo da mesa a cada garfada. Após romper sociedade de três décadas com seu irmão no restaurante 'Massimo' – vencedor de diversos prêmios de melhor restaurante do país –, o ita-

liano de Piemonte retornou à ativa de forma triunfal há cerca de três anos com a rotisseria Felice e Maria – nome dado em homenagem a seus pais. Conhecido pela cozinha clássica italiana, o local é "fiel à tradição e simplicidade da boa e afetuosa comida" dos seus avós.

Hoje, aos 68 anos, destes, 48 lidando com gastronomia, Ferrari, que logo nos conquista pela simpatia, foi quem próprio sugeriu a receita do Agrosabor deste mês:

a *Polpetta* de Cordeiro à Parmegiana. O prato, inspirado em receitas de amigos criadores de cordeiro, é preparado por ele há quase 30 anos e vai bem "com qualquer ingrediente que combine com molho de tomate", afirma.

Serviço

Felice e Maria
Rua Hellion Póvoa, 65
Vila Olímpia - São Paulo/SP
Tel: (11) 3849 2504
www.felicemaria.com.br

Minha receita | Polpetta de Cordeiro à Parmegiana



Massimo Ferrari (*chef* da rotisseria Felice e Maria, São Paulo/SP)

INGREDIENTES (para 4 pessoas)

- 800g da carne do pescoço do cordeiro
- 1 cenoura
- 1 salsaõ
- 1 cebola
- 2 dentes de alho

MODO DE PREPARO

1. Moer na máquina os ingredientes todos juntos e misturar bem com 2 miolos de pão francês umedecidos com 8 colheres de vinho branco, uma colher de sopa de salsinha picada, 1 colher de sopa de cebolinha picada, 1 pitada de canela em pó a gosto, 1 ovo mais 1 gema e 2 colheres de sopa de nozes picadas, sal e pimenta do reino preta a gosto;
2. Com as mãos, delicadamente misturar todos os ingredientes e formar 4 *polpettas* (estilo hambúrguer). Passar levemente na farinha de trigo, tirar o excesso da farinha e grelhar em uma frigideira com pouquíssimo óleo e 4 dentes de alho com a pele. Selar dos dois lados e reservar;
3. Em uma assadeira, coloque no fundo 4 conchas de molho de tomate da sua preferência, deposite as 4 *polpettas* e cubra cada uma com 2 colheres de sopa do mesmo molho de tomate. Acrescente em cima de cada *polpetta* ½ colher de parmesão ralado, um floco de manteiga, e uma colher de café de farinha de rosca. Leve tudo ao forno para gratinar a 180°C. Uma vez pronto, sirva com arroz branco ou batata cozida, e salsaõ e cenoura em rodela cozidas.