



I ENTRADA – Tempo: 15 min. – Grau de dificuldade: fácil

SALADA DE RÚCULA COM GAMBAS

INGREDIENTES

Rúcula selvagem; tomate cherry; camarões; queijo parmesão; azeite; vinagre balsâmico; alhos; sal; pimenta; orégãos

PREPARAÇÃO

Comece por lavar muito bem a rúcula e o tomate e disponha num prato grande. Prepare o molho misturando bem o azeite, o sal, a pimenta, os orégãos e o vinagre balsâmico. Numa frigideira coloque um fio de azeite, pique 3 dentes de alho e leve ao lume, junte os camarões e deixe alourar uns minutos. Adicione os camarões ao prato da salada e junte raspas de queijo parmesão. Regue com o molho e sirva de imediato.

II PRATO PRINCIPAL – Tempo: 20 min. – Grau de dificuldade: fácil

BIFE DO LOMBO COM VINAGRE BALSÂMICO

INGREDIENTES

Bife de lombo; vinagre balsâmico (de Modena); vinho tinto (Barolo); conhaque; espinafres; azeite; alho

PREPARAÇÃO

Tempere o bife do lombo, com cerca de 200 gramas, apenas com sal e de seguida grelhe-o de ambos os lados. Antes de retirar o bife da grelha, regue-o com umas gotas de conhaque para aromatizar. À parte, numa frigideira, prepare o molho levando ao lume o vinho tinto, o vinagre balsâmico, a pimenta, o sal e deixe cozinhar até começar a engrossar. Junte o bife do lombo ao molho e deixe cozinhar por mais dois a três minutos. Acompanhe com espinafres salteados em azeite e alho.



Arte de bem Comer

É na singularidade dos detalhes e na forma especial como cada pormenor é tratado que reside o segredo do charme do restaurante COME PRIMA. Nada é deixado ao acaso. Da confecção apurada à qualidade dos produtos, da simpatia dos sorrisos à delicadeza no receber, todo o universo gastronómico conspira para que cada refeição seja uma experiência única



O restaurante Come Prima é a prova de que a arte da culinária não tem limites. Giovanni, o dono, é um nepalês que se apaixonou pela cozinha italiana e que é já uma das **GRANDES REFERÊNCIAS DA CAPITAL**. A não perder!



f! Vila Santa Syrah 2007

João Portugal Ramôes lançou no mercado os vinhos monocépticos da gama Vila Santa 2007: Trincadeira, Aragonês e Syrah. O Syrah es- tagou seis meses em meias pipas novas de carvalho americano e francês, com forte con- centração aromática, destacam-se as notas minerais, especiarias e ainda algumas su- gestões a chocolate amargo e fruta madura



II SOBREMESA – Tempo: 30 min. – Grau de dificuldade: médio

DOCE DA CASA

INGREDIENTES (para 8 porções)

1 litro de natas; pau de baunilha; 6 folhas de gelatina; vinho branco; frutos silvestres

PREPARAÇÃO

Comece por demolhar as folhas de gelatina. Leve as natas ao lume até atingirem 50 graus de temperatura. Junte as folhas de gelatina já derretidas, o pau de baunilha e algumas cascas de laranja. Verta o preparado para as formas e deixe arrefecer durante seis horas. Para o molho, misture o vinho branco com açúcar (a gosto) e leve ao lume até estar prestes a ferver. Junte os frutos silvestres e mexa de forma a engrossar o molho. Na altura de servir, desmoldo e regue o preparado com o molho de frutos silvestres.