

REBELDE COM CAUSA

Ljubomir Stanisic dispensa apresentações. Ainda assim, merece tudo aquilo que dele se possa dizer. Restaurantes, participações recorrentes em programas de televisão, livros. Nome incontornável da gastronomia portuguesa, chegou a Portugal vindo de Belgrado — na antiga Jugoslávia — já com a cozinha no coração e uma mão cheia de viagens que o marcaram desde sempre. Fugido da guerra, a alma lusa depressa o conquistou. Teve várias experiências profissionais, mas o facto de trabalhar com o chefe Vítor Sobral mudou-lhe a vida para sempre. Cervejeira Lusitana, Hotel Albatroz, Hotel Fortaleza do Guincho, entre outros. Em 2004, torna-se chefe de cozinha e proprietário do restaurante 100 Maneiras, em Cascais, posteriormente transportado para o Bairro Alto — em Lisboa — e ao qual se juntou ainda Bistro 100 Maneiras e o Nacional 100 Maneiras. No início deste julho, abriu a Pekaria 100 Maneiras, uma padaria e pequeno "snack" take-away que muitos elogios tem recebido. Presentemente, vive literalmente de casa às costas. Partiu rumo à aventura desconhecida ao volante de uma autocaravana pela Europa. Uma forma original de viajar em família e "fazer um curso" sobre gastronomia fora de Portugal que pode seguir em www.papakms.com e que será brevemente, condensada em livro. Para 2014 estão prometidos dois projetos, ainda em estudo, e a implementação das ideias trazidas da Europa para os menus dos três restaurantes. Para Ljubomir, o mundo não chega. O público agradece. ■

Texto: Cláudia Robalo
Fotos: Humberto Mouco



Vichyssoise com queijo fresco, avelãs e tomate cereja

Ingredientes

Para 4 pessoas
Tempo: 20m

100 g chalotas
600 g alho francês
100 g batata
50 g manteiga
1 l leite
1 l água
100 ml natas
200 g queijo fresco
20 g manjerição
3 tomates cereja vermelhos
3 tomates cereja amarelos
30 g avelã
Rebentos
Sal e pimenta

Preparação

Começar por refogar a chalotas, o alho francês e a batata em manteiga em lume brando. De seguida, juntar a água e o leite e deixar cozinhar. Quando estiver cozido, escorrer bem e triturar, ligando com um pouco de natas. Temperar com sal e pimenta e deixar arrefecer. Entretanto, misturar o queijo fresco com o manjerição picado e temperar. Cortar os tomates cereja em quatro partes e picar bem a avelã. Fazer uma quenelle (forma de pastel) de queijo fresco, com a ajuda de duas colheres de sopa, e dispor no centro do prato. Colocar o tomate e a avelã polvilhada sobre o queijo e, finalmente, decorar com os rebentos. A sopa deve ser servida bem fria.

Uma sugestão
fácil, mas que
impressionará
qualquer um!

Para os
convidados mais
sofisticados!

Raia em manteiga puré de couve flor e legumes salteados

Ingredientes

Para 4 pessoas
Tempo: 30m

600 g raia
600 g couve flor
100 g chalotas
1 l leite
200 g cenoura
200 g curgete
100 g brócolos
20 g funcho
200 g manteiga
100 ml natas
1 laranja
1 toranja
1 lima
Rebentos de ervas
Sal e pimenta

Preparação

Começar por refogar a chalota e a couve flor em manteiga. De seguida, juntar o leite e deixar cozinhar. Depois, escorrer e triturar, ligando com as natas. Reservar. Cortar a cenoura em pedaços, laminar a curgete e separar os brócolos em pedaços pequenos. Levar os legumes a brincar e reservar. Entretanto, cozinhar a raia numa frigideira com manteiga até ficar dourada. Noutra frigideira, saltear os legumes e juntar o funcho picado. Colocar o puré de couve flor no fundo do prato e sobrepor os legumes e a raia. Terminar com a salada de rebentos e gomos dos citrinos.

Entrecôte de vitela, com couve salteada, gratin de batata maçã e aipo

Ingredientes

Para 4 pessoas

Tempo: 30m

- 800 g vazia de vitela
- 200 g couve chinesa
- 400 g batata nova
- 4 ovos de codorniz
- 1 bolbo de aipo
- 2 maçãs verdes
- 0,5 l natas
- 100 g chalotas
- 100 g presunto fatiado
- Tomilho
- Sal e pimenta

Preparação

Preparar a vazia, cortando-a em doses de 200 g, e reservar. Assar a batata com sal grosso e, depois, cortar em rodelas. Laminar a couve e levar a saltear. Reservar. Reduzir as natas em lume brando com as chalotas. De seguida, laminar as batatas, o aipo e a maçã. Colocar a mistura intercalada com as natas reduzidas e levar ao forno, a 150°C, durante 45 minutos. Enquanto a batata gratina, corar o entrecôte em azeite, alho e tomilho e estrelar os ovos de codorniz. Saltear a batata em manteiga. Para empratar, colocar a couve no fundo do prato, a batata em rodelas e, sobre ela, a carne. Cobrir com um ovo estrelado e fatias de presunto e terminar decorando com as ervas.

Sabores portugueses e do mundo que reunirão consenso à mesa!

BONS AMIGOS!

Para aumentar o seu poder de frescura, junte aos frutos vermelhos umas folhinhas de hortelã!

Morangos laminados, gelado de morango e espuma de queijo com crumble de chocolate

Ingredientes

Para 4 pessoas

Tempo: 30 m

Espuma

- 60 g gemas
- 200 g açúcar
- 200 ml natas
- 500 ml leite
- 200 g queijo mascarpone
- 200 g queijo filadélfia

Crumble de chocolate

- 200 g farinha
- 200 g açúcar
- 125 g manteiga derretida
- 1 vagem de baunilha
- 125 g farinha de amêndoa
- 50 g chocolate em pó

Para o gelado de morango

- 0,5 l água
- 500 g açúcar
- 500 g morangos

Decoração

- Morangos laminados
- Frutos vermelhos

Preparação

Espuma: Juntar todos os ingredientes e bater até montar.

Crumble: Derreter a manteiga e misturar tudo. Espalhar num tabuleiro e levar ao forno a 160°C, mexendo regularmente para ficar crocante.

Gelado: Fazer uma calda com a água e o açúcar e ferver 2 minutos. Juntar os morangos, triturar e levar a congelar.

Empratar: Num copo, dispor os morangos laminados, o gelado de morango, cobrir com a espuma, polvilhar com o crumble e decorar com os frutos vermelhos