

Veja sete receitas para não desperdiçar o espumante sem borbulhas



Risoto de caranguejo com limão é uma receita que pode receber dose de champanhe sem borbulhas

DA REUTERS 31/12/2015 02h00

Não há nada mais triste do que jogar fora os últimos goles de espumante sem borbulhas depois do Réveillon.

Não faça isso.

Se você se esqueceu de guardar as sobras da bebida na geladeira, incorpore os restos de espumante em alguns pratos fáceis de preparar e comece 2015 com uma explosão de criatividade na cozinha.

Você pode ficar tranquilo em saber que os pontos altos da folia de seu feriado não foram desperdiçados.

Espumantes perdem suas borbulhas em velocidades diferentes, por causa de vários fatores, mas, quanto mais quente o ambiente, mais rapidamente ele libera as bolhas de dióxido de carbono e fica sem gás.

Como eles possuem quantidades variadas de carbono em suas garrafas, cabe a você determinar que ele está sem borbulhas —e, a partir daí, há um bando de opções para salvar o sabor.

Sem as borbulhas, o espumante perde toda a sua atraente efervescência e fica com um gosto esquisito para ser bebido sozinho, mas continua sendo um complemento versátil para vários pratos.

A bebida dá corpo a marinadas, contraste para caldas de frutas, uma nuance para seu risoto favorito e adoça sopas.

Na verdade, qualquer receita que leve vinho branco fica gostosa com uma dose de espumante –só cuidado para não ficar doce demais.

Mesmo se tiver uma garrafa com rolha largada na geladeira por uma semana, você pode usar o restinho para dar uma grande e ambiciosa levantada em pratos cotidianos, como um risoto. Tudo o que é necessário para dar parte do sabor da bebida a uma receita é cerca de um quarto ou metade de uma xícara da bebida.

Veja sete pratos para experimentar com seu espumante ou champanhe "velho".

1. Risoto de caranguejo com limão, hortelã e pimenta malagueta

Ingredientes

- 4 xícaras de caldo de galinha
- 1/4 de xícara de chalota (ou cebola) picada
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 1/4 de xícara de espumante
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 limão
- 1/4 de xícara de queijo parmesão (opcional)
- 230 g de carne fresca de caranguejo
- folhas de hortelã despedaçadas
- flocos de pimenta malagueta

Modo de preparo

- Em uma panela, adicione 4 xícaras de caldo de frango e deixe esquentando
- Em outra panela, doure as chalotas com duas colheres de manteiga até elas ficarem translúcidas.

Adicione o arroz arbóreo e o espumante, mexendo constantemente.

Quando o líquido tiver evaporado, comece a adicionar o caldo de frango quente até o arroz ficar no ponto

- Quando todo o caldo estiver incorporado ao arroz, adicione uma colher de manteiga e o suco e raspas do limão
- Adicione o parmesão, se desejar
- Antes de servir, adicione os pedaços de carne de caranguejo. Adorne com a pimenta e as folhas de menta

2. Caldo de espumante

Ingredientes

- 1 xícara de espumante
- 1/3 de xícara de açúcar
- 1/2 xícara de água

- 1 limão
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 1 palito de canela

Modo de preparo

- Em uma panela, adicione o espumante, o açúcar e a água. Misture com raspas do limão e o suco
- Adicione a canela e deixe ferver
- Reduza a temperatura e deixe cozinhar em fogo brando, mexendo sempre, por cerca de 5 minutos ou até o açúcar dissolver
- Tire do fogo e deixe esfriar por meia hora
- Sirva com frutas ou como cobertura de bolo

3. Linguado com espumante

Ingredientes

- 1 cebola picada
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 colher (chá) de raspas de limão
- 1 dente de alho picado
- 1 filé de linguado
- tomate picado a gosto
- salsinha a gosto
- 1/4 de xícara de espumante

Modo de preparo

- Em uma panela, refogue a cebola com o azeite. Adicione o sal, as raspas do limão e o alho picado
- Coloque o peixe sobre as cebolas
- Adicione o tomate picado e salsinha em cima do peixe e despeje o espumante
- Embrulhe tudo em papel alumínio e deixe cozinhar em fogo médio por 8 a 10 minutos

4. Molho para salada com espumante

Ingredientes

- 1/2 xícara de azeite de oliva extravirgem
- 1/4 de xícara de espumante
- 1/4 de xícara de vinagre de vinho branco
- sal a gosto
- pimenta a gosto

- açúcar

Modo de preparo

- Misture o azeite, o espumante e o vinagre
- Adicione uma pitada de açúcar
- Adicione o sal e a pimenta

5. Rabanada com espumante

Ingredientes

- 8 fatias de pão italiano
- 4 ovos grandes
- 1/4 de xícara de espumante
- 5 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de leite
- açúcar e canela a gosto

Modo de preparo

- Misture o açúcar e o leite com o espumante
- Passe as fatias de pão por essa mistura, até que fiquem encharcados
- Em uma frigideira, aqueça a manteiga. Passe os pães pelo ovo batido e coloque-os na manteiga, deixando até dourar dos dois lados
- Antes de servir, polvilhe com açúcar e canela.

6. Marinada de espumante para salmão

Ingredientes

- 1/4 de xícara de espumante
- 1/3 de xícara de azeite de oliva
- 1/2 colher de mostarda seca
- 1/2 colher (sopa) de manjeriço seco
- 1/4 de colher (sopa) de tomilho
- sal a gosto
- pimenta a gosto

Modo de preparo

- Misture o espumante ao azeite
- Adicione a mostarda, o manjericão, o tomilho e uma pitada de sal e pimenta
- Use para marinar por ao menos duas horas um peixe a ser grelhado

7. Sopa de peras com espumante

Ingredientes

- 4 xícaras de caldo de legumes
- 5 peras descascadas e picadas
- 1 limão
- 1 xícara de espumante
- sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

- Em uma panela, ferva o caldo de legumes com as peras
- Adicione o suco e as raspas do limão e o espumante
- Cozinhe até as peras ficarem macias, cerca de 10 minutos
- Bata com cuidado a sopa e o caldo no liquidificador até ficar consistente
- Adicione o sal e a pimenta

<http://www1.folha.uol.com.br/comida/2015/12/1723938-veja-sete-receitas-para-nao-desperdicar-o-espumante-sem-borbulhas.shtml>

São Paulo, SP, 29 Fevereiro de 2016

Mkmouse