

SERVIÇO AO LEITOR**Paladar faz parceria com Les Gourmands para entrega de ingredientes**

Paladar fez uma parceria com a Les Gourmands Club, empresa especializada na entrega em domicílio de ingredientes para receitas. A partir desta semana, os leitores poderão comprar todos os produtos necessários para o preparo de receitas já publicadas no Paladar.

Todo mês será lançado um menu temático composto de entrada, prato e sobremesa. Pode-se comprar os ingredientes de um único prato ou para o cardápio completo.

As receitas serão apresentadas em vídeo, com o passo a passo do preparo, e entregues também em formato impresso jun-

to com os ingredientes para que a experiência de cozinhar em casa seja fácil, agradável e bem sucedida.

As encomendas podem ser feitas com até dois dias de antecedência. A parceria entra em cartaz hoje com um menu de cozinha francesa, com os três pratos que você pode conferir nas fotos ao lado: uma tapenade de azeitonas pretas, que serve de aperitivo; o célebre gratin de abobrinha de Julia Child, perfeito para o frio; e como sobremesa, poire belle Hélène. Para acessar as receitas entre na página www.estadao.com.br/les-gourmands.



Menu. Tapenade, gratinado de arroz e abobrinha e poire belle-Hélène

FOTOS: OOO/MELETT/ESTADAO

Clube paladar
O INVERNO ESTÁ AÍ,
e nada melhor que um vinhozinho para acompanhar!

EVENTO**Vinhos lusos em São Paulo**

Entre os dias 8 e 10 de junho mais de 80 produtores de vinhos de Portugal desembarcam na cidade para a segunda edição do Vinhos de Portugal. O evento que será no Shopping JK Iguatemi traz atividades diversas, desde degustações guiadas com sommeliers e os produtores até cursos de introdução aos vinhos do país. Um espaço dentro do evento retine mais de 600 rótulos que poderão ser degustados a um preço fixo. Ingressos e grade de horários em vinhosdeportugal2018.com.br
● **Onde.** De 8/6 a 10/6. Shopping JK Iguatemi, Av. Pres. Juscelino Kubitschek, 2041. Itaim Bibi

JANTAR**Barú especial a quatro mãos**

Dagoberto Torres recebe no Barú o chef e fornecedor de pescados Cauê Tessuto, para jantar preparado a quatro mãos no dia 28. A ideia é ter uma noite para valorizar ingredientes sazonais, que nem sempre estão disponíveis no mercado, criando assim um "cardápio vivo" para o restaurante. Espaços como o Capitana também apostam nessa fluidez. Entre as criações dos chefs disponíveis na segunda, sarnambi com curry verde e leite de coco (R\$ 39), chicharros de camarão (R\$ 34) e lulas com feijão manteiguinha (R\$ 40). ● **Onde.** R. Augusta, 2542. Cerqueira César. 3062-0898.

DE FORA**Noite feminina no SubAstor**

O SubAstor recebe, hoje (24) e amanhã (25), duas das grandes bartenders mulheres do mundo. Monica Berg, cofundadora do P(OUR), projeto sem fins lucrativos que busca espalhar conhecimento sobre a indústria da coquetéis, e Alexis Tinoco, diretora de bar do The Aviary, em Chicago, preparam três drinks para o público e convidados. As receitas combinam ingredientes brasileiros e referências locais das convidadas. Tama Shiraishi, do Aizomé, e Laila Radice, da Cia. Tradicional de Comércio, cuidam dos petiscos da noite. ● **Onde.** Rua Delfina, 163, Vila Madalena. 3815-1364.

CURSO**Chef ensina técnica do fogo**

Leo Botto vai ministrar no próximo sábado um curso sobre as nuances do fogo. O chef que ficou conhecido pelo trabalho no Grupo Chez vai ensinar como trabalhar com a brasa em diferentes cortes de carne – costela, contra filé, shoulder – até legumes e verduras. A aula que será ministrada no Espaço Gourmet do açougue da Beef Passion inclui almoço, com os pratos preparados durante a aula, que inclui um prime rib levemente defumado com batata doce, toffe no fogo e castanha de bari. ● **Onde.** Dia 26/05. Das 11h/16h. R. Barão de Teffé, 229, Santa Cecília. Valor: R\$ 290

FOTOS: ANDRÉ LOPES/ESTADAO (2); ANDRÉ LOPES/ESTADAO (3); ANDRÉ LOPES/ESTADAO (4)

P pressreader

VINHO TINTO MANCURA
ETNA CARMÉNÈRE 2015

/ Carménère
/ Corte Tinto
/ Chile
/ Vale Central

Preço
RS 11,90

Para assinantes Clube:
RS 40,41

VILLA MEDORO FONTECORVO
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
DOC 2015

/ Tinto
/ Montepulciano
/ Itália
/ Abruzzo

Preço
RS 11,93

Para assinantes Clube:
RS 40,41

VINHO TINTO VAN ZELLERS
ALENTEJO 2015

/ Tinto
/ Corte Tinto
/ Portugal
/ Alentejo

Preço
RS 69,90

Para assinantes Clube:
RS 62,91

VINHO TINTO ARROCAL
RIBERA DEL DUERO 2011

/ Tinto
/ Tempranillo
/ Espanha
/ Ribera del Duero

Preço
RS 76,30

Para assinantes Clube:
RS 68,67

PATRICK CLERGET COTEAUX
BOURGIGNONS AOP 2011

/ Tinto
/ Corte Tinto
/ França
/ Borgonha

Preço
RS 79,90

Para assinantes Clube:
RS 71,91

VINHO TINTO TEDESCHI
VALPOLICELLA SUPERIORE
DOC

/ Tinto
/ Corte
/ Itália
/ Vêneto

Preço
RS 89,25

Para assinantes Clube:
RS 80,32

VINHO TINTO LA CONRERIA
DE SCALA DEI 2012

/ Tinto
/ Corte Tinto
/ Espanha
/ Priorato

Preço
RS 102,00

Para assinantes Clube:
RS 91,80

VINHO TINTO PECCHENINO
LANGHE NEBBIOLO DOC
BOTTI 2011

/ Tinto
/ Nebbiolo
/ Itália
/ Piemonte

Preço
RS 159,20

Para assinantes Clube:
RS 143,28

Você encontra esses vinhos no Clube Paladar

WWW.CLUBEALADAR.COM.BR