

Conversas à Mesa 2

Conversas sobre gastronomia, culinária e outros papos que sempre surgem quando estamos à mesa.

CONVERSAS À MESA 2

News sobre comida, culinária e
gastronomia desta semana!



Vamos à segunda edição do nosso **Conversas à Mesa**? Peço desculpas pelo atraso, mas final de semana foi agitado e já explico porque!

Conversas à Mesa 1

▪ *MasterChef, again*

Depois da revolta com uma temporada de MasterChef Brasil que parecia não engrenar, enfim um episódio que explica porque gosto do programa. Acho que o episódio do dia 23/07 e de ontem, 30/07 foram bons para alinhar algumas coisas e ver que quem está sobrando mesmo, nem aparece direito na edição. Já posso dizer que torço para que Rodrigo, Juliana, Lorena, Eduardo e Helton sejam os 5 finalistas (nessa ordem de preferência).

— — —

▪ ***Casa do Porco, um dos 50 melhores restaurantes do mundo***

E ***A Casa do Porco Bar*** do chef Jefferson Rueda alcançou a 39ª posição na lista dos 50 melhores restaurantes do mundo. A premiação organizada pela revista britânica Restaurant anunciou os vencedores na última terça-feira, dia 25/06 em um evento em Cingapura.

Como o próprio nome diz, o restaurante é especializado em carne de porco. Se destaca não somente pela excelência dos pratos com embutidos maravilhosamente bem preparados, como pela inovação. Um das criações mais conhecidas do chef é o sushi de papada de porco. Para conhecer um pouco mais da comida servida no restaurante, confira o vídeo abaixo.

— — —

▪ ***Beer Tasting com cervejas brasileiras***

Sábado foi dia de *beer tasting* aqui em casa com várias cervejas brasileiras, que vieram na mala de amigos queridos que nos visitaram recentemente. Foi ótimo, o problema foi ter tomado depois da cerveja licor, vodka e cachaça. Nota mental: esconder destilados no próximo *tasting*!



Mesa posta para começar os trabalhos!

— — —

▪ ***Dica de presente: chocolates da Neuhaus***

Mas além de ressaca, a atividade cervejeística rendeu um presente incrível (e olha que nem sou de chocolates!). Essa caixa da *Neuhaus* com todas as instruções para fazer uma degustação orientada com chocolate e café. No caso, um brasileiro e outro colombiano. Amei e já temos uma atividade lúdica não alcoólica para um dos próximos finais de semana!



Para quem quer conhecer mais sobre o produto, fica aqui a dica de presente para quem gosta dessa dupla, e o [link para o produto](#) na loja virtual da Neuhaus. Já [aqui tem link](#) para quem quer conhecer o **outlet da Neuhaus** (e se esbaldar provando antes de decidir o que vai levar).

— — —

▪ Pastel

E depois de muito tempo, fiz pastel este final de semana. Já que era um *tasting* de cervejas brasileiras, o ideal era um acompanhamento bem típico, concordam. E a dica da melhor receita de massa de pastel que já provei na minha vida, não poderia ser de outra pessoa se não da Rita Lobo! Confira [aqui](#).



— — —

▪ ***Comida portuguesa***

Domingo também foi dia de almoçar com os amigos e fui de **Carne de Porco Alentejana**. Conhecem? É praticamente um *surf and turf* à portuguesa. Estava delicioso! Se estiverem interessados em aprender, comentem aqui que vou providenciar teste + receita.



O restaurante chama-se Cantinho da Ninna e fica na Avenue Albert, número 59 – Forest – Bruxelas – Bélgica

— — —

▪ ***Hamburguer Sheftalia***

Final de semana também foi para testar mais uma vez a receita de *Sheftalia*. Esse embutido tradicional da ilha de Chipre que provei na Grécia (e se tornou um dos meus favoritos) leva carne de porco e de ovelha. Mas como não tenho muita prática no preparo de embutidos, sigo fazendo testes para ajustar proporções e os temperos exatos!



Pergunta: vocês conhecem esse embutido?

— — —

▪ ***Bebidas geladas***

Com a chegada (finalmente!) do verão e das altas temperaturas, estou investindo na produção de bebidas geladas. Vou fazer alguns testes aqui e compartilhar para que já estejam craques quando o verão chegar por aí!





*E aí, quais as novidades gastronômicas da sua semana? Compartilhe aqui para complementarmos as nossas **conversas!***