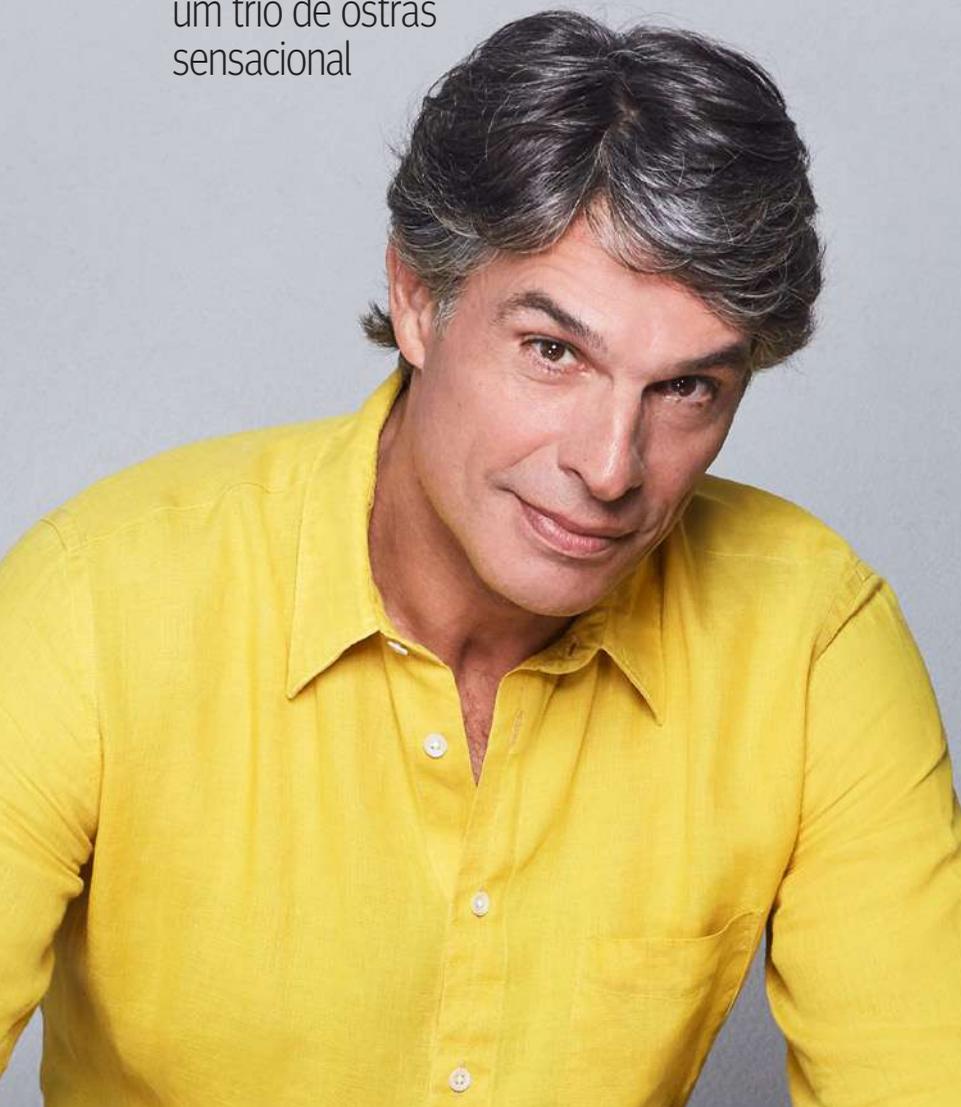


## Gastronomia&

Fotos: Divulgação

# O talento e a simpatia de Olivier Anquier

Um dos mais adoráveis franceses entre nós traz um trio de ostras sensacional



### Da redação

SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Um dos mais adoráveis chefs franceses em atividade no Brasil, Olivier Anquier, imigrou para o país há quase 40 anos, em 1979, e naturalizou-se em 2007. Nascido e criado na comuna francesa de Montfermeil, localizada no subúrbio parisiense, tornou-se conhecido entre nós por seu trabalho na televisão em diversos programas que abordavam as temáticas de viagem e culinária. Comandou o quadro de culinária nos programas “Tudo a Ver” e “Domingo Espetacular” entre 2005 e 2008 na Rede Record, em dobradinha com o saudoso Paulo Henrique Amorim. Na mesma emissora, participou ativamente do “Programa da Tarde”, apresentado por Maria Cândida. Teve passagens pela Rede Bandeirantes e na GNT com o programa “Diário do Olivier” e o reality show “Cozinheiros em Ação”. Atualmente, está no reality de confeitaria “Bake Off Brasil” onde é jurado dos confeitores competidores amadores. Ao lado da chef confeitadeira Beca Milano e a apresentadora Nadja Haddad nas tardes de sábado no SBT. Anquier é tão querido no país que já aventurou-se na teledramaturgia e na dublagem. Em 2012 fez uma participação especial na novela “Carrossel” e dublou o personagem Jean Pierre, da telessérie “Traçando Arte” exibida na TV Rá-Tim-Bum. Além de apresentador, também é empresário. Seu mais recente empreendimento é o Esther Rooftop. Proprietário também do reconhecido restaurante L’Entrecot do Olivier em São Paulo. Para a **Metrópole Magazine** de forma especial, presenteia nossos leitores com três receitas de ostras. Bon appétit.

# Trio de Ostras

## Ostra Gratinada

- Rendimento: 2 pessoas
- Nível de dificuldade: Fácil
- Tempo de preparo: 30 minutos

### Ingredientes:

- 6 ostras
- 1 alho poró cortado em finas rodelas
- 50g de creme de leite fresco
- 1 cebola roxa pequena cortada em finas fatias
- 1 galho de dill picado
- 3 colheres de sopa de vinho branco seco
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- 20g de manteiga
- 30g de queijo tipo emmental

### Modo de fazer:

- 1) Abra as ostras deixando-as na casca inferior e jogue fora a casca superior. Em uma assadeira disponha as ostras em cima de um leito de sal grosso para estabilizá-las.
- 2) Em uma caçarola coloque a manteiga para derreter e adicionar a cebola e o alho poró. Em fogo baixo mexa sem parar para que os ingredientes murchem, mas sem dourá-los.
- 3) Adicione sal, pimenta do reino, o vinho branco e o creme de leite fresco. Deixe reduzir por 5 minutos em fogo médio.
- 4) Adicione o dill e a salsinha e coloque este molho em cada ostra e cubra com queijo antes de gratinar no forno em temperatura média por aproximadamente de 15 a 20 minutos.
- 5) Sirva imediatamente.

## Ostra Frita

- Rendimento: 4 pessoas
- Nível de dificuldade: Médio
- Tempo de preparo: 30 minutos

### Ingredientes:

- 12 ostras
- 1 ovo
- 100g de farinha de rosca ou farinha panko
- 100ml de óleo de fritura (qualquer um, menos soja)
- 2 colheres de sopa de salsinha picada

### Modo de fazer:

- 1) Abra as ostras e separe delicadamente a carne da casca. Muito importante reservar a água das ostras.
- 2) Peneire a água das ostras, adicione em uma panela junto com um pouco de água e coloque para ferver. Abaixo a chama para manter a água no limite da fervura.
- 3) Em seguida mergulhe as ostras por 15 segundos e retire-as da água com uma espumadeira e coloque-as imediatamente em uma tigela com água e gelo para cortar a cocção.
- 4) Seque-as e passe-as no ovo batido e depois na farinha de rosca.
- 5) Mergulhe-as para fritar por duas vezes no óleo em uma temperatura de 180° por 15 segundos. Retire e reserve por 3 a 4 minutos no mínimo e repita a operação por também 15 segundos.
- 6) Deixe-as repousar em cima de um papel absorvente e sirva imediatamente com limões cortados para espremer por cima.

## Ostras com Vinagrete

- Rendimento: 2 pessoas
- Nível de dificuldade: Fácil
- Tempo de preparo: 15 minutos

### Ingredientes:

- 6 ostras
- Sal grosso
- Suco de 1 limão espremido
- ½ tomate picado em cubos pequenos
- Salsinha e dill picados
- ½ colher de café de pimenta do reino moída

### Modo de fazer:

- 1) Ao abrir as ostras recupere a sua água e peneire. Reserve.
- 2) Em um recipiente misture o suco de limão, a água das ostras, a pimenta do reino, a salsinha, o dill e os tomates picados. Misture bem para fazer um vinagrete.

### Montagem:

- 1) Deite as ostras em um leito de sal grosso para estabilizá-las no prato.
- 2) Despeje uma colher de chá de vinagrete dentro de cada ostra.
- 3) Sirva em seguida. ■