

Gastronomia&



Fotos: Divulgação

A brasilidade e baianidade da cozinha de **Morena Leite**

Morena Leite cresceu em meio às panelas e aromas surpreendentes do Capim Santo. No Quadrado de Trancoso, seus pais, Fernando Leite e Sandra Marques chegaram à Bahia à procura de um estilo de vida mais natural e aventuraram-se nos encantos da culinária reunindo em torno da mesa família, amigos e admiráveis receitas. Aos dezessete anos, Morena deixou a 'baianidade' e foi para Paris estudar na renomada escola de culinária francesa Le Cordon Bleu, onde se formou Chef de Cozinha e Pâtisserie dois anos depois. Há mais de duas décadas inaugurou sua filial paulistana do Restaurante Capim Santo, na época localizado no

coração da Vila Madalena, hoje no Museu da Casa Brasileira. Em 2000, começou a dar aulas no Atelier Gourmand, descobrindo sua grande paixão: transmitir seus sabores e saberes através de suas receitas. Lançou seu primeiro livro, em francês, em 2006. Embalado pelos sons de Gilberto Gil, o Brésil Sons et Saveurs (Brasil, sons e sabores) foi premiado na Suécia como melhor livro de cozinha do mundo, quesito "inovação". Deste evento, originou-se o Buffet Capim Santo. Sempre expansiva, a Chef ganhou destaque na imprensa, frequentando programas de grande audiência na televisão como os apresentados por Ana Maria Braga e Jô Soares. Em 2013, lançou seu canal do YouTube, o Mistura Morena. No Instagram leva consigo a companhia de quase 70 mil seguidores, além de mais de 100 mil nos outros três perfis do Capim Santo na mesma rede social e atualiza constantemente seu perfil público no Facebook. Lançou na FLIP em 2014 o livro Mistura Morena – Cozinha Tropical Brasileira, O DNA de cozinha brasileira tropical da Chef Morena Leite se baseia no tripé da culinária saudável com técnica francesa e ingredientes brasileiros. Em setembro, a pedido do governador João Dória, criou pratos com itens da caixa "Alimento Solidário", distribuída pelo Fundo Social de Solidariedade com a composição de arroz, feijão, milho, ervilha, composto lácteo, linguiça, farinhas de mandioca e milho, molho de tomate, leite, açúcar e sal. Para a **Metrópole Magazine**, a estrelada chef, em brinde com nossos leitores em uma receita de robalo com capim santo. ■



Robalo com Crosta de Capim-Santo

ROBALO

- 400g de robalo fresco
- Suco de 1 limão
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

CROSTA DE CAPIM SANTO

- 100g de farofa de pão de capim-santo (pode ser pão de forma comum)
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 2 colheres (café) de alho picado
- 2 colheres (sopa) de cebola picada
- Sal, pimenta-do-reino e raiz de capim-santo a gosto
- 1 colher (café) de pimenta dedo-de-moça picada
- 4 colheres (sobremesa) de salsinha picada

VATAPÁ

- 2 fatias de pão de forma
- 200g de camarão
- Sal, pimenta-do-reino e salsinha a gosto
- 2 colheres (sobremesa) de azeite de oliva
- 2 colheres (café) de alho picado
- 2 colheres (sopa) de cebola picada
- 2 colheres (sopa) de pimentão vermelho picado
- 2 colheres (sopa) de pimentão amarelo picado
- 1 tomate picado
- 2 colheres (café) de raiz de capim-santo picada
- 2 colheres (café) de gengibre picado
- 1 colher (café) de pimenta dedo-de-moça picada
- 2/3 de xícara (chá) de leite de coco
- 2 colheres (sopa) de castanha-de-caju
- 2 colheres (sobremesa) de amendoim
- 1 colher (sobremesa) de azeite de dendê (opcional)

Modo de Preparo

Tempere o robalo com o limão, sal, pimenta-do-reino e reserve no refrigerador. **Para a crosta** de capim-santo, passe o pão de capim-santo no ralador até formar uma farofa. Aqueça o azeite, doure o alho e refogue a cebola. Acrescente a farofa do pão de capim-santo, a raiz de capim-santo, a pimenta dedo-de-moça e a salsinha. Ajuste o sal e a pimenta-do-reino. **Para o vatapá**, passe o pão de forma no ralador até formar uma farofa e umedeça com o leite. Tempere os camarões com sal e pimenta-do-reino. Aqueça o azeite, doure o alho e refogue a cebola. Adicione os pimentões, refogue bem, junte o camarão já temperado, o tomate cortado em cubos pequenos, a raiz de capim-santo, o gengibre e a pimenta dedo-de-moça picados finamente. Junte o leite de coco, a castanha-de-caju, o amendoim e a farofa umedecida. Refogue por aproximadamente 2 minutos e bata no liquidificador até obter uma mistura homogênea. Volte ao fogo, ajuste o sal e a pimenta-do-reino, cozinhe por 1 minuto e reserve.

Finalização

Asse o robalo sem a crosta a 200°C por 5 minutos. Retire-o do forno, aplique a crosta de capim-santo e volte a assar a 200°C por mais 10 minutos. Aqueça o vatapá, coloque no fundo do prato e disponha o robalo sobre ele. Salpique salsinha para finalizar.