

Gastronomia&

Felipe Bronze,

um dos cem melhores chefs do mundo

Para a edi o especial de aniversário da **Metr pole Magazine** um prime rib de raro sabor

Felipe Bronze   um dos grandes nomes da gastronomia brasileira. Ao longo de mais de duas décadas já acumula dezenas de pr mios, sendo a maioria deles   frente do restaurante Oro, com o qual conquistou duas estrelas no Guia Michelin 2018 – feito inédito entre os cariocas.

Em outubro de 2018, estreou no ranking Latin America 50 Best Restaurants também com o Oro e em novembro foi o único carioca a fazer parte do ranking dos cem melhores chefs do mundo organizado pela revista francesa Le Chef.

Os paulistanos podem degustar suas cria es por meio do Pipo, localizado no MIS, no Jardim Europa.

Presença certa na televisão, aberta e por assinatura, passou pela Record, apresentando o programa “Top Chef”,

reality show entre cozinheiros de grande prestígio internacional e pela Rede Globo, quando em 2012, fez parte da programa o do Fantástico, com o quadro “O Mago da Cozinha”, no qual revisitou delícias da culinária brasileira. Em 2018, estreou o “Jogada de Chef, em que conversava com craques da sele o brasileira de futebol e preparava receitas que prestigiam a gastronomia da cidade em que vivem, na Europa. No GNT esteve a frente de tr s atra es, “Que seja doce”, “The Taste Brasil” e “Perto do Fogo”.

O livro “Perto do Fogo”, lançado em 2017, pela editora Globo foi um sucesso editorial. No Instagram, acumula mais de 560 mil seguidores. Para a **Metr pole Magazine**, especial de aniversário, um prime rib especialíssimo com café e raspas de laranja. ■



Prime rib com café (4 porões)

INGREDIENTES

- 1 1/2 colher (sopa) de café em p 
- raspas de 2 laranjas
- 1 colher (sopa) de a ugar mascavo
- 1 ramo de tomilho fresco
- 1 prime rib (cerca de 600g)
- uma pitada de flor de sal

PREPARO

- Em uma tábua de corte, misture o café, as raspas de laranja, o a ugar mascavo e as folhas de tomilho
- Passe a mistura sobre os dois lados do prime rib e ponha a carne temperada sobre a grelha bem quente da churrasqueira. Deixe assar por cerca de 10 minutos de cada lado
- Retire a carne da grelha e deixe descansar em cima de uma grade, sobre uma tábua de corte, por 10 minutos antes de servir
- Na hora de servir finalize com uma pitada de flor de sal