

**Gastronomia&**

# Felipe Bronze,

um dos cem melhores chefs do mundo



## Para a edição especial de aniversário da **Metrópole Magazine** um prime rib de raro sabor

Felipe Bronze é um dos grandes nomes da gastronomia brasileira. Ao longo de mais de duas décadas já acumula dezenas de prêmios, sendo a maioria deles à 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 criações 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 programação 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 seleção brasileira de futebol e preparava receitas que prestigiam a gastronomia da cidade em que vivem, na Europa. No GNT esteve a frente de três atrações, “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 **Metrópole Magazine**, especial de aniversário, um prime rib especialíssimo com café e raspas de laranja. ■



### Prime rib com café (4 porções)

#### INGREDIENTES

- 1 1/2 colher (sopa) de café em pó
- raspas de 2 laranjas
- 1 colher (sopa) de açúcar 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 açúcar 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