

Gastronomia&

Renato Nogueira, de Pinda, duas vezes para a cozinha mais disputada do Brasil

Da Redação

RMVALE

É a segunda vez que o engenheiro ambiental Renato Nogueira, de Pindamonhangaba, participa do MasterChef Brasil, 10º eliminado desta edição, participou também da versão especial reality do ano passado, quando foi desclassificado por conta de uma panna cotta que acabou dando errado e depois de muito estudo virou referência entre os amigos. De personalidade forte, criado na roça onde tinha contato direto com os alimentos cultivados por seus familiares, desde cedo apaixonou pela gastronomia. Aos 35 anos, antes de sua eliminação, ocorrida no último dia 7 de setembro, chegou a ficar como top 3 em uma das noites, preparando um caldo picante de caranguejo.

“Quando a gente quer uma coisa tem que persistir, não pode desistir se realmente é o seu sonho.”, disse durante sua reestreia no programa 8ª temporada, que estreou dia 6 de julho. Pai de Benjamin, de 8 anos, e dos gêmeos Heitor e Pietra, de 4, ele decidiu tentar mais uma vez após um conselho de seu filho mais velho.

Durante sua passagem no MasterChef Especial, em 2020, Nogueira preparou caranguejo pela primeira vez na vida e superou o desafio do leilão. Tudo pare-



cia bem, mas a segunda etapa exigiu a confecção do doce que exigia mais tempo de geladeira que o determinado pela apresentadora, Ana Paula Padrão.

“Fui muito burro porque a panna cotta é um negócio que gosto de fazer em casa, mas na hora da escolha, vendo a cara dos jurados, já me arrependi. Deu errado e bola pra frente.”

Ao se despedir nesta edição, onde participou de 10 episódios do reality, feito bastante considerável na dinâmica do programa Renato Nogueira se emocionou: “Esse sempre foi um sonho. É sempre importante lutarmos por nossos sonhos. Estou muito triste, mas sou muito otimista na minha vida. Procuro ter sempre um comportamento positivo para inspirar esperança, principalmente para quem está nos assistindo.”, disparou.

Para os leitores da **Metrópole Magazine** um fettuccine de palmito com bisque de camarão que o chef preparou no terceiro episódio do reality show.



Fotos: Divulgação

Fettuccine de palmito com bisque de camarão

INGREDIENTES

- 400 grama(s) lascas de palmito
- 60 ml(s) pinga
- 7 colher(es) de sopa mel
- 1/2 cebolete
- 1 alho
- 6 unidade(s) casca de camarão
- 50 grama(s) manteiga
- 1 fio(s) azeite
- 100 ml(s) creme de leite
- 1 pitada(s) açafrão
- 1 unidade(s) alecrim
- 2 unidade(s) coentro
- sal o quanto bastar
- pimenta-do-reino o quanto bastar
- 4 folha(s) ora-pro-nóbis

MODO DE PREPARO

1. Cerre as lascas de palmito e ferva na água. Reserve.
2. Refogue as cascas de camarão com alho e cebola, manteiga e azeite. Coloque o creme de leite e o açafrão. Desligue. Acresce coentro e alecrim. Reserve. Finalize com ora-pro-nóbis.
3. Tempere o camarão com pimenta e sal, e sele na frigideira. Adicione o mel e a pinga e flambe tudo.
4. Coloque no centro do prato o palmito e o molho por cima. Finalize com os camarões. ■

