



## Chef Paulo Zan ensina receita para comemorar o Halloween

O dia 31 de outubro está chegando e com ele vêm as comemorações da festa de Halloween, que resgata elementos e figuras assustadoras. Embora a data tenha como tradição muitos símbolos, o mais clássico é a abóbora. Para comemorar a data, o *chef* e proprietário do restaurante Innominato Osteria, Paulo Zan, dá uma receita ao estilo das mais famosas bruxas.

### Pernas de rã e abóbora das bruxas

**Grau de Dificuldade:** média

**Tempo de preparo:** 4 horas

**Rendimento:** 6 pessoas

#### Ingredientes:

01 abóbora média inteira  
12 pernas de rã  
300 gramas de queijo cremoso  
04 colheres de manteiga  
04 colheres de sopa de cebola picada  
02 colheres de sopa de coentro picado  
02 colheres de sopa de salsinha picada  
Pimenta cominho a gosto  
05 colheres de sopa de vinagre branco

#### Preparo:

**Rã:** temperar um dia antes de prepará-la com cebola picada, alho picado, sal, páprica doce (cominho a gosto), 3 colheres de sopa de azeite, um pouco de suco de laranja e água. Coloque na geladeira

**Abóbora:** abra a tampa da abóbora, retire as sementes e raspe com uma colher o quanto conseguir, sem furá-la. Guarde a tampa e depois faça com a abóbora uma cara assustadora para decorar a mesa. Se quiser dar mais personalidade você pode usar alguns vegetais para enfeitar. O cabelo pode ser feito com repolho roxo.

Cozinhe a abóbora raspada com água e sal e um pouco de vinagre branco, que não é o que está nos ingredientes da receita. Quando a abóbora raspada desmanchar bem e secar, ficando com a consistência de um purê de bata, desligue.

Refogue a cebola na manteiga até ficar transparente, não deixe fritar, acrescente o purê de abóbora e um pouco de água e deixe secar novamente, sempre em fogo baixo. Quando estiver quase na cremosidade de um purê de batatas, acrescente o vinagre, sal (se quiser), salsinha, coentro (e o cominho, se for o caso) e desligue logo em seguida. O quibebe de abóbora estará pronto.



**Finalização do prato:** Retire as pernas de rã da geladeira duas horas antes de fritar. Passe-as na farinha de trigo, em seguida no ovo e finalmente na farinha de rosca. Frite e reserve.

Ponha as pernas de rã num refratário com as patas penduradas para fora (bem prato de bruxos), cubra as coxas com o quibebe e, com a ajuda de um ás de confeitaria, ponha o queijo cremoso decorando por cima. Leve ao forno para esquentar e sirva salpicando um pouco de salsicha por cima. Se você tiver um maçarico culinário em casa, queime o queijo cremoso e sirva em seguida.

### **SOBRE O INNOMINATO OSTERIA**

Instalado no bairro da Vila Mariana, em São Paulo (SP), desde 1992, o Innominato é um dos restaurantes mais tradicionais da capital paulista. Oferece um cardápio diversificado, baseado sempre na gastronomia italiana clássica, num ambiente bastante acolhedor. A casa também conta com uma carta diversificada de vinhos, com mais de 60 rótulos escolhidos com cuidado pela sommelière Estela Farah, esposa de Paulo.

<b>RESTAURANTE INNOMINATO OSTERIA</b>
Rua Joinville, 561 – Vila Mariana – São Paulo - SP
<a href="http://www.innominato.com.br">www.innominato.com.br</a>
<a href="mailto:innominato@uol.com.br">innominato@uol.com.br</a>
Tel. (11) 5571-9839
Capacidade: 75 pessoas
Almoço – Terça a sexta-feira, das 12h às 15h; sábado e domingo, das 12h às 17h Jantar – Quarta-feira a sábado, das 19h00 às 23h00
Tem ar-condicionado e acesso wi-fi
Possui adega climatizada
Carta de vinhos com mais de 60 rótulos
Serve vinho em taça
Aceita reservas
Aberto em 1992

### **MAIS INFORMAÇÕES**

g6 Comunicação Corporativa

Sandra Polo ([cristina@g6comunicacao.com.br](mailto:cristina@g6comunicacao.com.br))

Fones: (11) 2971-1995 e 99404-2070

[www.g6comunicacao.com](http://www.g6comunicacao.com)

[www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa](https://www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa)

[www.twitter.com/g6comunicacao](https://www.twitter.com/g6comunicacao)

Outubro de 2014

