

3 ALEXANDRE SILVA A DOIS, EM PORTUGUÊS

O chef Alexandre Silva, 30 anos, e o sub-chef Miguel Palma, 33 anos, do premiado restaurante Bocca (R. Rodrigo da Fonseca, 87 D, Lisboa T. 21 380 8383) são os responsáveis por esta composição. Idealizaram-na para um piquenique a dois, queriam aliar os «nossos sabores» com o fator surpresa que qualquer piquenique envolve. «Esta é a nossa identidade gastronómica», assumem os cozinheiros principais do restaurante classificado «Hot List Tables 2009» pela revista *Condé Nast Traveler*. A sanduíche de rosbife no bolo do caco, por exemplo, é servida aos almoços no Bocca mas adapta-se na perfeição para um romântico piquenique. Neste repasto há um momento português: o queijo de Azeitão e os filetes de sardinha de conserva da Conserveira de Lisboa são para acompanhar com a broa de milho. Obrigatório. Gelados são proibidos, no entanto, os figos «euxários» negros marcam os sabores frescos do verão, tal como o melão de Almeirim, a salada de salmão... Um bom vinho é imprescindível e fizeram questão que fosse servido em copos de vidro. Atenção ao local escolhido para piquenicar, pois «um piquenique sem formigas, não é nada...», brinca Alexandre.



Sanduíche de rosbife no bolo do caco

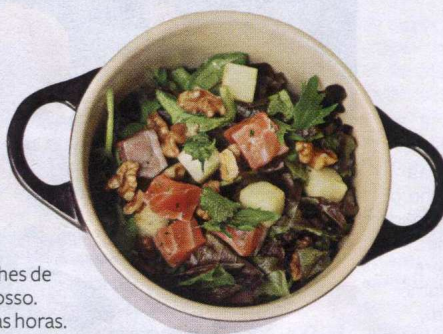
- 1 bolo do caco
- 80 g de vazio de novilho
- Flor de sal q.b.
- Azeite extra virgem q.b.
- 1 dente de alho
- 20 g de manteiga com sal (à temperatura ambiente)
- Sumo de meio limão
- 5 g de cebolinho
- 1 tomate
- Rúcula a gosto
- 10 g de queijo da ilha de São Jorge
- Pimenta preta q.b.

Numa taça colocar a manteiga, o sumo de limão, o cebolinho picado e o alho picado. Reservar à temperatura ambiente. Temperar a vazio de novilho com flor de sal e pimenta preta. Numa frigideira deitar um fio de azeite e cozinhar a vazio até ficar no ponto desejado (o chef aconselha mal passada), deixar arrefecer e reservar no frio (este processo pode ser feito no dia anterior ao piquenique). Cortar o bolo do caco ao meio, barrar as duas partes com a manteiga de alho e cebolinho. Sobrepor a rúcula, o tomate laminado e o rosbife laminado muito fininho (ou com a espessura desejada), acabar com flor de sal, pimenta moída e o queijo da ilha ralado. Finalizar com a outra parte do bolo do caco, fazendo um pouco de pressão e cortando em dois.

Salada de salmão curado, maçã verde e nozes com cebolinho e vinagreta de mel

- 2 tranches de salmão
- Sal marinho grosso q.b.
- 1 maçã Granny Smith
- 80 g de miolo de noz
- 1 molho de cebolinho
- 60 g de mel
- 1 cl. de vinagre balsâmico
- 5 g de mostarda Dijon
- 1 cl. de azeite extra virgem
- Sumo de 1 limão

Num tabuleiro colocar sal grosso, sobrepor as tranches de salmão e tapar com sal grosso. Deixar no frio durante duas horas. Retirar do frio e tirar todo o sal que esteja em contacto com o salmão, passar por água e secar de imediato num pano. Cortar em pedaços de 1x1 cm. Cortar a maçã em cubos e temperar com o sumo de limão, envolver bem e adicionar ao salmão. Adicionar também as nozes e envolver bem. Numa taça colocar a mostarda, o azeite o vinagre e o mel. Emulsionar com umas varas e adicionar o cebolinho picado, retificar de sal e juntar este molho vinagreta aos restantes elementos. Envolver bem e reserve.



Espetadinhos de melão com presunto

- 1 melão casca de carvalho
- Presunto serrano fatiado q.b.

Cortar o melão em cubos, enrolar o presunto e ir espetando os conjuntos num stick de espetada até ficar com o tamanho desejado.

