

**JACK & JOE'S** A DICA DE SOBREMESA É FEITA A BASE DE CREME DE LEITE, BAUNILHA E AÇÚCAR, E AINDA COM UMA COBERTURA DE MORANGO

# Pernil de cordeiro e Panna Cotta de morango: combinação de Natal

Chef Gandolfo Júnior, proprietário do Jack & Joe's Steak House, em São José dos Campos, preparou as duas receitas a pedido de OVALE, como sugestões para as festas de final de ano em casa, com os familiares

## SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

**Marcos Eduardo Carvall**  
@marcosovale78



Estão chegando as festas de final de ano. É o período em que os pratos dos mais variados surgem às mesas das famílias. Em São José dos Campos, o Jack & Joe's Steak House, um típico 'English Pub', no Jardim Aquarius, dá dicas de receitas. O chef e proprietário Gandolfo Júnior preparou uma receita de Pernil de Cordeiro e também uma Panna Cotta com calda de Morango para a sobremesa. Segundo ele, o cordeiro ainda vem uma farofa para acompanhar.

E o chef deu as dicas de como preparar. "Primeiro coloque o forno para pré-aquecer a 220°C. Pegue o pernil e faça cortes superficiais na gordura ao redor do pernil, formando losangos", afirmou.

"Amasse o alho com o sal, a pimenta e as folhinhas do tomilho. Espalhe um pouco de azeite por todo o pernil e depois esfregue o tempero por toda a peça. Coloque em uma assadeira, despeje o suco de limão em cima da carne e asse em forno quente por 20 minutos. Enquanto isso, corte as maçãs em quatro e retire as sementes".

Depois, deve-se retirar o pernil do forno e reduzir a temperatura para 180°C. "Derrame algumas colheres da sidra sobre o pernil. A ideia é não desgrudar o tempero, por isso não é legal derramar diretamente da garrafa. Espalhe duas colheres de mel sobre a parte mais bonita do pernil, vire e espalhe mais uma colher no outro lado. Deixe a parte mais bonita virada para baixo na assadeira".

"Derrame metade da garrafa de sidra na assadeira e leve para assar por mais 30 min. Retire do forno, vire o pernil, regue com o suco da assadeira e outra colher de mel. Agora, deixe por mais 40 minutos se gostar mais ao ponto ou 50 minutos para bem passado", explica.

Depois, de acordo com o especialista, deve derramar a sidra restante pela assadeira e leve para assar pelo tempo calculado. "Prove, ajuste o sal e a pimenta e coloque em uma moheira. Na hora de servir, enfeite com a cabeça de alho e as maçãs. Sirva com arroz, farofa maionese ficará ótimo". ■



**Assado.** O pernil de cordeiro preparado pelo chef Gandolfo Júnior, da Jack & Joe's Steak House, no Jardim Aquarius, em São José dos Campos

## FAROFA DE MILHO

### INGREDIENTES

1 kg de farofa de milho temperada, 1 linguiça calabresa picada em cubinhos, 100 gr de bacon picados em cubos, 2 dentes de alho, 1/2 cebola média picada, 1/2 pimentão verde em cubos, 1/2 pimentão vermelho em cubos, 1 tomate picado, 200 ml de molho inglês, 20 ml de tabasco, Sal e pimenta-do-reino a gosto, 2 ramos de Cebolinha verde picada e 2 ramos de salsinha picada, 2 colheres de azeite extravirgem, 1 colher de sopa de manteiga.



**Receita.** A Panna Cotta com calda de morango é uma boa opção

## PANNA COTTA

### INGREDIENTES

400 ml de creme de leite fresco, uma de fava de baunilha ou uma colher (sopa) de essência de baunilha, 60 g de açúcar e três folhas de gelatina incolor.

### CALDA DE MORANGO

150 gr de Morango fresco, 150 ml de água e 30 gr de açúcar. Coloque os ingredientes em uma panela em fogo baixo e deixe ferver até formar uma calda, mexendo de vez em quando. Sirva fria com a Panna Cotta.

## SOBREMESA

### Panna Cotta com calda de Morango é uma boa opção após a tradicional ceia

**SOBREMESA.** A Panna Cotta é uma sobremesa preparada por Gandolfo Júnior. "Ferva 200 ml de creme de leite com 40 g de açúcar e a baunilha. Bata o creme de leite com 20 g de açúcar até ficar em ponto de chantili e

reserve. Coloque a gelatina em água fria por 15 segundos. Quando o creme de leite ferver, retire do e coloque na gelatina. Quando essa mistura estiver bem fria e com consistência cremosa, misture o chantili e leve à geladeira". ■

# 50

MINUTOS

é o tempo ideal para que a receita do pernil de cordeiro fique bem passada, segundo o chef Gandolfo Júnior

# 200

MILIGRAMAS

de creme de leite devem ser fervidos para iniciar a preparação da sobremesa Panna Cotta