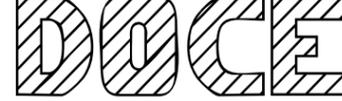


AMOR Camarão   
CASA ÁGUA   
 Sabores PEIXE  
coentros CACAU  
PAIXÃO  Maneiras  
*Namorar*  PELE  
COZINHA VALENTIM  
Picante CRIAÇÃO Sal  
 IMAGINAÇÃO  
INSTINTO *Sauque q.b.*  
JANTAR *vermelho*  
*Acolhedor Dois* RECEITAS



## 100 Maneiras@Home

Um *chef* de cozinha vai a sua casa fazer o jantar. A mesa está posta para dois, a música soa ao fundo, as velas acendem-se para dar início a uma noite especial. 100 Maneiras@Home é igual a Ljubomir Stanisc *at your home*. Receita infalível!



## MASSA DE CACAU COM CAMARÃO E COENTROS

### Ingredientes:

(para 2 pessoas)  
8 camarões tamanho 20-30  
1 mão-cheia de coentros  
3 dentes de alho  
Queijo parmesão  
Manteiga, sal, pimenta  
e azeite qb

### Preparação:

Numa panela, colocar água com sal. Quando ferver, introduzir a massa e deixar cozer *al dente*. Numa frigideira com um pouco de azeite e uma noz de manteiga, alhoar o alho em lume muito brando. Saltear rapidamente o camarão e adicionar a massa. Saltear tudo para envolver a mistura. Retirar e colocar coentros e lascas de parmesão.

Cacau e camarão, salmão e cogumelos... as combinações e os ingredientes são praticamente infundáveis, tal como a imaginação do *chef*. Para este jantar, Ljubomir Stanisic sugere um peixe e uma *pasta*, dois pratos que convidam a uma refeição «calorosa», indicada para celebrar o São Valentim no conforto do lar, mas com a qualidade de um restaurante de topo.

100 Maneiras@Home é isso mesmo: a possibilidade de ter em sua casa, a cozinhar para si, o *chef* de origem jugoslava que adoptou Portugal há mais de 12 anos. Pode ter o *chef* em casa, o escanção em casa, o empregado de sala em casa, os amigos, a família, a namorada, o marido, o amante... Você decide o que quer, quem quer, quando quer. Pode até influir no menu, seleccionar os seus ingredientes favoritos, condicionar o número de pratos, encomendar (ou não) os vinhos e o champanhe. A beleza do novo serviço do restaurante 100 Maneiras, em Lisboa, é a liberdade. É «estar em casa» na total acepção da expressão. É trazer o restaurante de eleição para dentro de portas. Transportar o luxo para a alcova. É a beleza da exclusividade... com intimidade.

### Dicas do Chef

- @ Espremer gengibre com um esmagador de alho.
- @ Lascar o queijo parmesão com um descascador de cenoura.



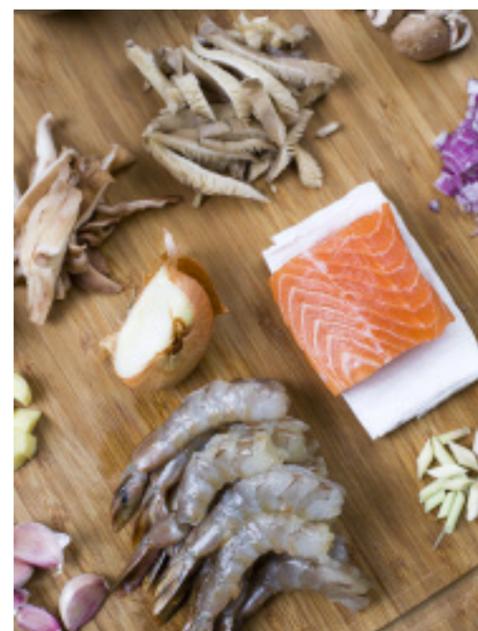


#### 100 MANEIRAS@HOME

Menus a partir de 80 euros por pessoa  
Restaurante 100 Maneiras  
Rua do Teixeira, 35, Bairro Alto, Lisboa  
Tel: 910307575

#### AGRADECIMENTOS

A *Evasões* agradece à Expresso Flor e à Global Premium Brands os materiais de apoio para a realização desta produção.



### SALMÃO COM PURÉ DE COGUMELOS E SOPA FRIA DE GENGIBRE

#### Ingredientes:

(para 2 pessoas)  
2 medalhões de salmão  
3 variedades de cogumelos: shitake, marron, pleurothus  
1/2 cebola  
Mini-salada verde  
Alga kombu e aramé  
1/2 cenoura  
1/2 talo de alho francês  
20g de gengibre  
Sumo de laranja  
Sal, pimenta e azeite qb

#### Preparação:

Numa panela, com um fio de azeite, puxar a cebola, cenoura, o alho francês e, quando alourar, colocar as algas anteriormente demolhadas dez minutos em água fria. Depois de cozinhar um pouco as algas, cobrir com um litro de água. Baixar o lume e deixar apurar o sabor. Passar por um passador fino e temperar o caldo com sal e pimenta, espremer o gengibre e rectificar os temperos. Reservar. Num tacho pequeno, puxar a cebola picada com os cogumelos previamente cortados e deixar cozinhar. Quando os cogumelos libertarem a água toda, temperar com sal e pimenta e, com uma varinha mágica, fazer um puré/pasta de cogumelos. Reservar. Dar golpes no salmão em forma de «jogo do galo» do lado onde estava a pele, temperar com sal e pimenta. Aquecer a frigideira com um pouco de azeite e saltear o salmão do lado dos cortes (quanto mais mal passado ficar, mais saboroso). Num prato fundo (com ou sem a ajuda de um aro), colocar o puré, por cima o salmão e, à volta, o caldo de gengibre. No topo, colocar uma mini-salada verde.