

Na casa do (sem) maneiras

A VISÃO Se7e entrou em casa do chefe Ljubomir Stanisic para o ver a cozinhar uma ceia de Natal. De lá trouxe muitas histórias para contar, uma barrigada de pratos deliciosos, sete receitas e, sobretudo, um serão bem passado



SANDRA PINTO spinto@visao.imprensa.pt



LUÍS BARRA

E

Entrar na cozinha de um restaurante para espreitar o chefe em ação, ver um forno topo de gama ou pôr as mãos na massa são tarefas que a VISÃO Se7e faz com alguma regularidade. Menos habitual tem sido entrarmos na casa do chefe, sentarmo-nos à mesa a almoçar e, no final, ainda recebermos as receitas de cada prato (em vez da conta para pagar, ufa!) para as divulgarmos aos leitores.

Com o pretexto da quadra festiva que se aproxima, convidámos Ljubomir Stanisic, proprietário e chefe dos restaurantes 100 Maneiras e Bistro 100 Maneiras, em Lisboa, para criar uma ementa de Natal. Na verdade, a história é um pouco diferente: nós é que nos fizemos de convidados e, muito gentilmente, o chefe abriu-nos a porta de casa. “O meu Natal é isto: amigos, copos e divertimento”, diz Ljubomir Stanisic mal entramos na cozinha. Mexe o pão

que está na frigideira a alourar num fio de azeite ao mesmo tempo que faz as apresentações.

Uns minutos mais tarde, começam as provas. Primeiro, Ljubomir estende-nos uma colher com o novo gelado acabado de inventar e que tem sabor a bolo-rei. Segue-se o pão de cereais, ainda quente, cortado às fatias, que por pouco não chegava à mesa. E, por fim, experimentamos a “neve” feita com amêndoa da sobremesa, que será servida no final da refeição. Stanisic confessa que o Natal não é (nunca foi) a sua altura do ano preferida. O chefe critica o excesso de consumismo, embora, por outro lado, defenda e valorize o convívio. Era assim que celebrava na Jugoslávia, onde nasceu há 37 anos. “Lá é um encontro familiar e de amigos, não se trocam prendas sequer”, justifica. Come-se porco assado, saladas frias pesadas, sopas e mais de dez variedades de tartes e bolos secos, a maioria com frutos secos, acompanhados por uma boa *raija* (um género de aguardente, que pode ser feita de pera, de mel ou até de outros ingredientes). Voltou a encontrar a ligação à quadra por “culpa” de Mónica Franco, sua mulher, mãe do seu filho e coautora (com Jorge Camilo e Nuno Faria) do livro *100 Cocktails 100 Maneiras*, lançado recentemente. Agora, já não deixa de comemorar o Natal, diz ao mesmo tempo em que lembra os anos em que, com o seu amigo Jesus (proprietário do restaurante Jesus é Goês), encomendava a ceia e comia até “cair para o lado”.

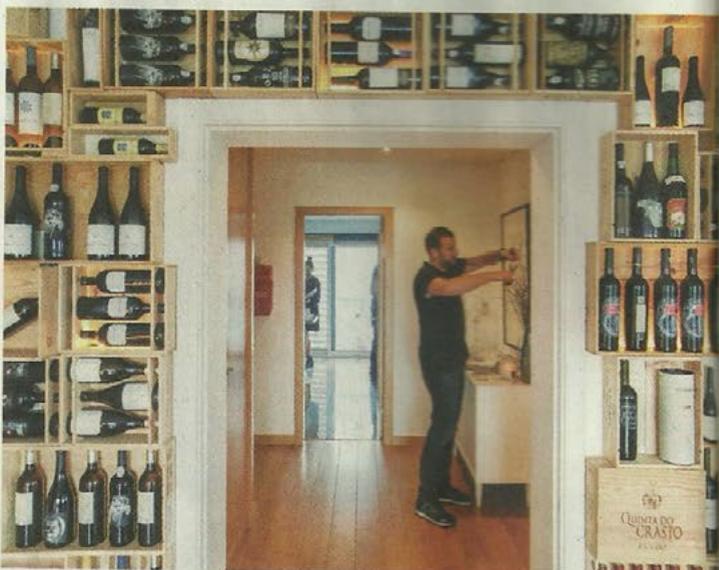
As bancadas da cozinha enchem-se com muitos ingredientes doces e salgados. O que justifica o cheiro que se sente no ar e que aguça o apetite dos recém-chegados. Há muitas mãos a trabalhar dentro desta cozinha onde se destaca o mural, da autoria dos artistas Mário Belém, Filipe Pinto Soares e Hugo Makarov, e a coleção de tachos cor de laranja da marca francesa Le Creuset. Julien Cardoso acompanha Ljubomir em todas as operações – tanto nesta cozinha como na do restaurante Bistro 100 Maneiras, onde desempenha a função de subchefe. Prova, corta, tempera e ajuda no empratamento da entrada (fatias douradas com foie gras, que



Descontraído e sem jaleca, como gosta de cozinhar em casa, Ljubomir Stanisic faz várias paragens para conversar, tirar fotografias e beber um copo. “Cozinhar em casa é relaxante ao contrário do que acontece num restaurante”, diz o chefe dos restaurantes lisboetas 100 Maneiras e Bistro 100 Maneiras

pode acompanhar com o vinho KO 2013, criado por Ljubomir com a Quinta do Monte d'Oiro, em Alenquer) e dos pratos principais de carne (borrego em crosta de pistáchios, que liga com o Quem Syrah? 2012, da colheita do chefe) e de peixe (bacalhau corado com crosta de mel e especiarias, para provar com um Sexy Grande Reserva 2013). E ainda da sobremesa, tarte tatin de pera com gelado de bolo-rei, com um copo de Herdade dos Grous Colheita Tardia 2012.

À exceção da sobremesa, todos os pratos foram criados propositadamente para a ocasião. Ao lado de Stanisic, de copo na mão, Daniel Zamith (subchefe do bar de cocktails do Bistro 100 Maneiras) prepara dois cocktails para a fotografia (e não só): um à base de ginja d'Óbidos, outro com vinho branco. “No livro há muitas sugestões, com e sem álcool, algumas feitas com bebidas portuguesas, como a Amarguiña, vinho do Porto, Moscatel e a aguardente da Lourinhã”, explica Mónica Franco. Há mais dois lugares livres na mesa, posta para oito pessoas, loiça Vista Alegre, copos da Atlantis. Um será ocupado pelo dj de serviço, Nuno Faria (que, na verdade, não só é sócio-gerente como também é responsável pelos vinhos e bebidas do 100 Maneiras) e Gonçalo Abreu, diretor-geral dos dois restaurantes. A favor do bom ambiente, diga-se que da seleção musical constavam músicas como *Terrible Dawn*, de Rodrigo Leão com Scott Matthew, e *Something Isn't Right*, de Matthew Herbert. “Cada um vai buscar o prato à cozinha e vem para mesa”, avisa Ljubomir assim que acaba de emplatir as fatias douradas com foie gras. Uma frase que o chefe repetiu ao longo de todo o almoço. Depois de o ouvirmos e conhecermos melhor, não estranhámos de não ver uma mesa decorada com azevinhos e outros adornos alusivos à quadra. “É uma ceia de Natal alternativa, mas com os produtos tradicionais, como o bacalhau, o borrego e as fatias douradas”, explica. Após a sobremesa, e a propósito do gelado com sabor a bolo-rei, lança a pergunta: “E se a puséssemos na carta do Bistro 100 Maneiras?”. Fomos cobaias, sim, mas cobaias recebidas como se recebem os amigos. Com gargalhadas, bom comida e um copo. Belas maneiras, portanto. **■**





BACALHAU CORADO COM CROSTA DE MEL, ESPECIARIAS, azeitonas e coentros com açorda de tinta de choco, amêijoja e ovo de codorniz

INGREDIENTES 6 pessoas

1,3 kg de bacalhau fresco
10 g de tinta de choco
1 kg de pão
½ l leite ou água
1 cebola
2 chalotas
Sal
Pimenta
Azeite
Azeitonas
Coentros
Alho
Tomilho
50 g de mel
1 colher de chá de colorau
1 colher de chá erva-doce
Malagueta em pó

CONFEÇÃO

Temperar os lombos de bacalhau com sal e pimenta, saltear com um fio de azeite e reservar. Para a açorda desfazer o pão (em leite ou água) e deixar repousar. Escorrer o pão num tacho com um refogado de azeite, alho, tomilho e chalota. Mexer bem e servir. Desidratar as azeitonas: deixar 12 h, a 60 graus, com a porta do forno semi-aberta. Triturar numa picadora até ficar em pó. Depois do bacalhau salteado, pincelar (o lado da pele) com a mistura do mel (com malagueta, colorau e erva-doce) e com o pó das azeitonas e levar ao forno.



BORREGO EM CROSTA DE PISTÁCHIO

INGREDIENTES

6 pessoas

1,5 kg de carré de borrego
200 g de pistáchios em pó (torrados no forno e triturados)
Sal
Pimenta
Beterraba em pó (laminar a beterraba em fatias fininhas, levar 12h ao forno e triturar)
1 cabeça de alho
Legumes a gosto

CONFEÇÃO

Comprar um borrego limpo e cortar em pedaços de dez centímetros cada. Temperar com sal e pimenta, cobrir com pó de pistáchio e fritar durante um minuto numa mistura 50/50 de óleo e azeite. Deixar descansar. Se não estiver suficientemente cozido, terminar em forno pré-aquecido. Para acompanhar, fazer um puré de alho: descascar um alho, cortar ao meio e retirar o grelo. Em seguida, passá-lo por água a ferver e depois, duas ou três vezes, passar por água com leite, a ferver, para que possa perder o sabor intenso e picante do alho. Triturar numa liquidificadora com um pouco de leite para fazer o puré. Com um saco de pasteleiro, pôr o puré em cima do prato e juntar o borrego e legumes. Os legumes poderão ser desidratados (cozidos a vácuo durante uma hora e desidratados no forno) ou salteados em azeite, para uma versão mais simples. Servir salpicado com o pó de beterraba.





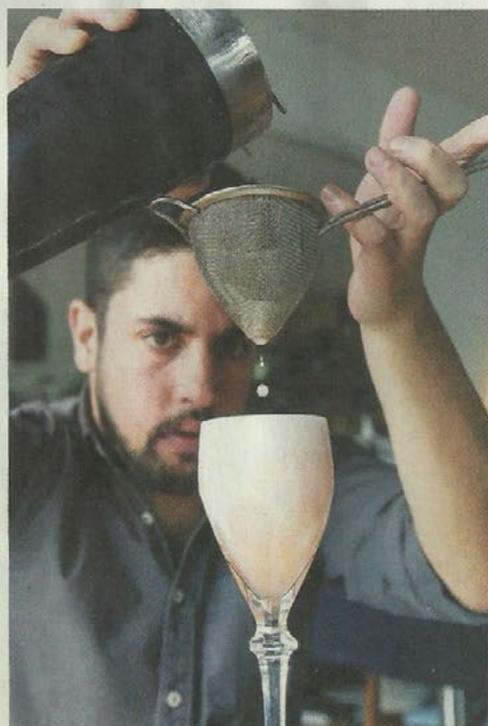
THE WALL

INGREDIENTES 1 pessoa

70 ml de vinho Assobio Branco
 20 ml de Aperol
 10 g de lemongrass
 35 ml de sumo de limão
 20 ml de goma de gengibre
 20 ml de clara de ovo

PREPARAÇÃO

Num copo Boston (*shaker*), macerar o lemongrass e de seguida colocar os restantes ingredientes, *dry shake* (agitar a bebida sem adicionar gelo, qualquer cocktail com clara de ovo tem de começar com um *dry shake* de pelo menos 15 segundos), juntar gelo e agitar. Coar duplamente. Decorar com flor de orégãos.



NITRILA

INGREDIENTES 1 pessoa

60 ml de Ginja D'Óbidos
 25 ml de Cointreau
 20 ml de Aperol
 5 ml de Amarguinha
 50 ml de sumo de lima
 2 dashes bitter (*dash* é uma medida, é equivalente a uma "pitada" nas receitas e bitter é uma bebida alcoólica com essência de cacau, de sabor amargo ou agridoce) de laranja
 1, 25 ml de goma cítrica

PREPARAÇÃO

Num copo Boston (*shaker*) juntar todos os ingredientes, o gelo, agitar, coar duplamente para o copo. Fazer um zest de lima (é uma tira de casca de citrinos que adiciona sabor à bebida e serve para decorar o copo) para a decoração, passando-o no rebordo do copo.



PÃO CASEIRO DO LJUBO

INGREDIENTES

1 kg de farinha integral (100% biológica)
 20 g de amêndoa
 20 g de avelãs
 20 g de nozes
 50 g de pevides de abóbora
 50 g de pevides de girassol
 400 g farinha de alfarroba
 50 g de sementes de sésamo
 30 g de chia
 100 g de flocos de aveia
 100 g de farinha de milho (biológico)
 400 ml de vinagre de mel
 70 g de mel
 2 colheres de sopa de sal grosso
 1 colher de fermento de levedura de cerveja (pode pôr-se água, em alternativa)
 2 garrafas de 33 cl de cerveja (qualquer uma serve, mas o chefe gosta de usar a sua cerveja artesanal, Lhubobeer)

PREPARAÇÃO

Juntar os ingredientes até fazer uma massa. Bater a massa e deixar descansar durante três horas. Pôr no forno a 200 graus durante 1 hora, e mais 15 minutos a 170 graus. Pronto a ser consumido.



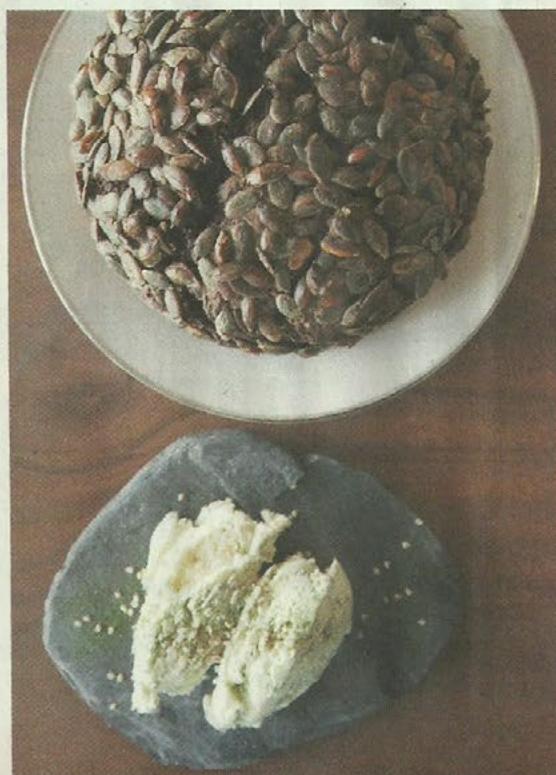
FATIAS DOURADAS DE FOIE GRAS

INGREDIENTES 6 pessoas

1 garrafa de Moscatel de Setúbal
 1 pau de baunilha
 2 estrelas de anis
 1 casca de laranja
 5 bagas rosa selvagem
 125 g de açúcar
 600g de foie gras de pato
 6 fatias de pão saloio

PREPARAÇÃO

Pôr os ingredientes num tacho ao lume, deixar ferver lentamente até atingir a consistência de uma calda. Em seguida fritar o pão em azeite e reservar. Cortar o foie gras em fatias e colocar em cima de um quadrado de pão.



TARTE TATIN DE PERA

INGREDIENTES 6 pessoas

7 peras-rocha
 1 embalagem de massa folhada
 150 g de açúcar
 1 cálice de Moscatel de Setúbal
 150 g de manteiga
 2 vagens de baunilha

PREPARAÇÃO

Pré-cozer a massa já nas formas, a 210 graus. Descascar sete peras-rocha e cortar em gomos. Depois, pôr cerca de 150g de açúcar numa frigideira até chegar ao ponto de caramelo e, atingindo-o, cortar com um cálice de moscatel. Colocar a pera e deixar caramelizar. Quando estiver caramelizada, acrescentar 150g de manteiga e adicionar duas vagens de baunilha. Colocar a pera na tarte, sobre a massa pré-cozida e voltar a levar ao forno perto de dez minutos. Para terminar, pode salpicar com açúcar em pó.