

07 Harmonizações Irresistíveis para o Dia dos Namorados

Receitas Caprichadas + Vinhos para um Jantar Inesquecível

1. Chardonnay + Fettuccine ao Molho Branco com Camarões

Receita: Cozinhe o fettuccine até ficar al dente. Em uma frigideira, refogue alho e cebola na manteiga, adicione creme de leite fresco, noz-moscada e parmesão ralado. Acrescente camarões salteados e finalize com salsinha.

Harmonização: O Chardonnay barricado traz estrutura e notas amanteigadas que casam perfeitamente com a cremosidade do molho e a suavidade dos frutos do mar.

2. Cabernet Sauvignon + Lasanha à Bolonesa com Queijo Gratinado

Receita: Monte camadas com massa de lasanha, ragu de carne moída cozido lentamente com molho de tomate caseiro, molho bechamel e bastante queijo. Leve ao forno para gratinar.

Harmonização: O Cabernet Sauvignon, encorpado e com taninos marcantes, equilibra a acidez do tomate e a intensidade da carne e do queijo.

3. Sauvignon Blanc + Linguine ao Pesto com Frango Grelhado

Receita: Bata no processador manjericão, azeite, castanha-do-pará, parmesão e alho. Misture ao linguine cozido e sirva com tiras de frango grelhado.

Harmonização: O Sauvignon Blanc, com notas herbais e cítricas, valoriza o frescor do pesto e traz leveza ao prato.

4. Riesling Meio Seco + Frango ao Curry com Arroz de Coco

Receita: Refogue cubos de frango com cebola, alho e curry em pó. Adicione leite de coco e deixe reduzir. Sirva com arroz cozido em leite de coco e folhas de coentro.

Harmonização: O Riesling meio seco suaviza o picante do curry e equilibra o dulçor natural do leite de coco.

5. Merlot + Medalhão ao Molho de Cogumelos

Receita: Sele medalhões de filé mignon. Em outra panela, refogue cogumelos frescos com manteiga, alho e vinho tinto. Adicione creme de leite fresco e sirva sobre a carne.

Harmonização: O Merlot, com corpo médio e taninos macios, complementa o sabor terroso dos

07 Harmonizações Irresistíveis para o Dia dos Namorados

Receitas Caprichadas + Vinhos para um Jantar Inesquecível

cogumelos e a suculência da carne.

6. Pinot Noir + Peito de Pato com Redução de Frutas Vermelhas

Receita: Grelhe o peito de pato até ficar crocante por fora e rosado por dentro. Para o molho, reduza vinho tinto com frutas vermelhas, um toque de mel e vinagre balsâmico.

Harmonização: O Pinot Noir tem acidez equilibrada e notas de frutas que se fundem com o molho e realçam a delicadeza da carne.

7. Rosé Seco + Ceviche de Salmão com Manga e Limão Siciliano

Receita: Corte o salmão fresco em cubos, misture com cebola roxa, manga, pimenta dedo-de-moça, coentro e suco de limão siciliano. Sirva gelado.

Harmonização: O Rosé seco é leve, refrescante e acompanha perfeitamente os sabores cítricos e tropicais do ceviche.