

CASA

www.casaclaudia.pt

CLÁUDIA

IMPRESSA
Setembro 2011
Nº 284 • Portugal
(Continente) €3,50

GANHE
5 fins de semana
no novo Holiday
inn Porto Gaia



REVISTA MENSAL

BRINQUE
COM OS OBJETOS
enchá a sua casa de cor
para uma atitude positiva

ESPECIAL ESCRITÓRIOS

ambientes, mobiliário
e ideias sempre úteis

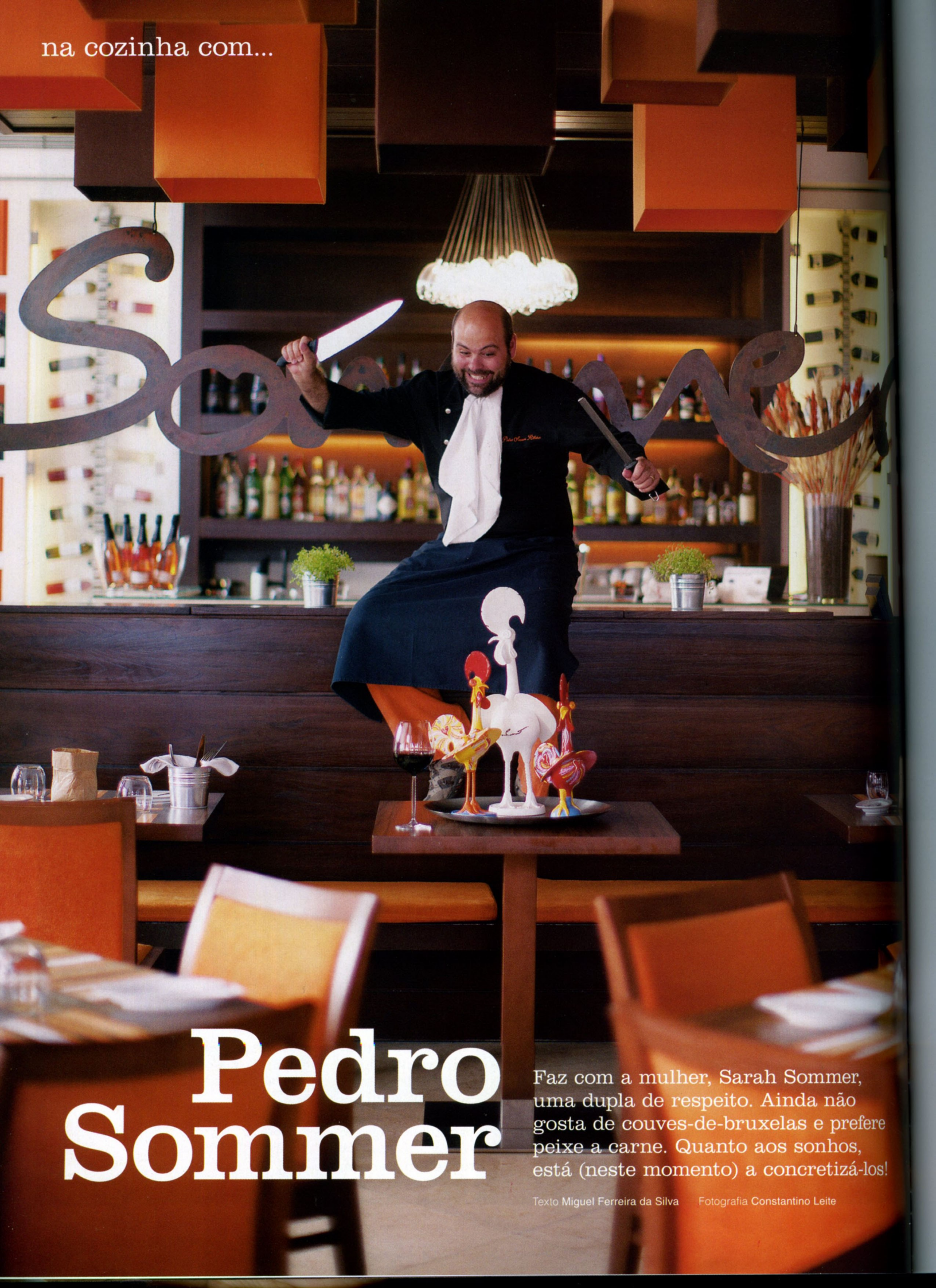
OS ANOS 50
ESTÃO DE VOLTA
indicados para
espíritos revivalistas!



TAPETES
modelos coloridos
e divertidos para uma
'rentrée' em grande!

RALPH LAUREN
SPORTING THRILLS AND CHECKS CLASSICS

na cozinha com...



Pedro Sommer

Faz com a mulher, Sarah Sommer, uma dupla de respeito. Ainda não gosta de couves-de-bruxelas e prefere peixe a carne. Quanto aos sonhos, está (neste momento) a concretizá-los!

Texto Miguel Ferreira da Silva Fotografia Constantino Leite

Um pendente de ferro com o nome 'Sommer' não nos deixa enganar. Estamos no restaurante de Pedro e Sarah Sommer, marido e mulher, chefe cozinheiro e chefe de sala do restaurante, com o mesmo nome. O caminho percorrido tem sido preenchido. Para ele, várias 'comissões' em Lisboa, Viena e Londres, onde trabalhou 2 anos no Dorchester Hotel, em Park Lane, tendo cozinhado para Nelson Mandela e para Isabel II. Para ela, um Mestrado em Justiça Social e Educação. Aprendidas as lições, chegaram a Lisboa e começaram à procura do 'seu' restaurante. Depois de uma odisseia por um rol de espaços, encontraram o local perfeito na Rua da Moeda, junto ao elevador da Bica, em Lisboa. Estávamos em janeiro de 2008. Contratados os arquitetos Rui Romero e Ana Mourão, do Atelier Projecto Raro, e a Donker para o projeto de iluminação, chegávamos a 23 de setembro, e abria o Sommer, serenamente. Três anos depois, é caso para dizer que 'Sommer' e segue! A juntar ao restaurante, o casal ainda dá conta do vizinho bar da Escola Técnica de Imagem e Comunicação e ainda de um serviço de catering.

Pedro Sommer começou a cozinhar com a mãe, em casa. Já o seu avô era um reputado cozinheiro, que ganhou um prémio do também reputado Cordon Bleu de Paris, e costumava levar as filhas a vários encontros gastronómicos. Em casa, aprendeu os sabores tradicionais portugueses. Continua a não ser o maior apreciador do mundo de couves-de-bruxelas e prefere sempre peixe à carne: "Nota-se uma disassociação das pessoas em relação ao peixe", refere. "Primeiro é porque tem espinhas, e as pessoas não gostam de muitas dificuldades quando escolhem um prato num restaurante. Depois, por ser vendido em leilão e pelo transporte, torna-se um produto caro e raro. Mas eu adoro! É muito mais delicado." Na cozinha, os atributos que mais aprecia são a responsabilidade, a disciplina e a motivação, que resume na simples frase "saber dar para receber". O seu objetivo é "sentir a adrenalina ao cozinhar, passar essa força à equipa, saber que as pessoas na sala estão a gostar, que na altura de pagar acham o preço justo e que recomendam!" Ambicioso? Sim. Quando pergunto se "se sente vaidoso quando isso acontece", diz de imediato "não, sinto-me orgulhoso!".

ONDE FICA:

R. da Moeda, 1K, Lisboa
Tel. 213.905.558/910.755.558
sommer.pt



RISOTTO À BULHÃO PATO COM CAMARÃO

(4 pessoas)

400 g amêijoas
1 molho de coentros
2 dentes de alho
½ cebola
0,5 dl vinho branco
½ limão

200 g arroz risotto
3 chalotas
5 dl caldo de legumes
700 g queijo parmesão ralado
40 g manteiga
100 g camarão

Azeite
Sal
Pimenta

PREPARAÇÃO

Amêijoas Bulhão Pato

Para abrir as amêijoas: numa frigideira, com o lume alto, juntar cebola picada, dentes de alho esmagados e coentros. De seguida junte as amêijoas e deixe cozinhar ligeiramente. Refresque com vinho branco e limão, e tape até as amêijoas abrirem. Depois separe as amêijoas do caldo e reserve ambos.

Risotto

Coloque o arroz numa panela com um fio de azeite, as chalotas e alho picados e refresque com vinho branco. Vá juntando o caldo de legumes bem quente a pouco e pouco com o lume médio alto, durante 16 a 18 minutos, e mexendo. Antes de terminar, junte o caldo das amêijoas. Adicione a manteiga e o parmesão ralado. Salteie o camarão e junte ao risotto. Junte as amêijoas e coentros picados.

na cozinha com...



LOMBO DE ATUM SOBRE SALTEADO DE COGUMELOS, ALCAÇHOFRAS, TOMATE CHERRY, BRÓCOLOS E AMÊNDOAS TORRADAS

(4 pessoas)

700 g atum fresco
240 g cogumelos
120 g alcachofras
80 g tomates cherry
120 g brócolos
Amêndoas torradas
Azeite
Sal
Pimenta

PREPARAÇÃO

Atum

Arranjar o atum como se fosse um naco de bife. Cortar os cogumelos em $\frac{1}{4}$ e as alcachofras e o tomate em $\frac{1}{2}$. Colocar um pouco de azeite numa frigideira e deixar aquecer bem. Corar o atum, tal como um bife, sem deixar queimar. Retirar o atum da frigideira, temperar com sal e pimenta e levar ao forno a 180°C durante 3 minutos.

Cogumelos, legumes e amêndoas

Noutra frigideira, aquecer bem o azeite para saltear os legumes (temperados com sal e pimenta) sem deixar queimar. Juntar as amêndoas torradas e servir com o atum mal passado.



FIGOS SALTEADOS COM QUEIJO DE CABRA, NOZES E MEL

(4 pessoas)

12 figos
170 g queijo de cabra
60 g nozes
2 colheres de sopa de mel
Azeite
Sal
Pimenta

PREPARAÇÃO

Lave os figos e corte-os em $\frac{1}{4}$. Aqueça um pouco de azeite numa frigideira em lume alto e pouce os figos. Quando estiverem alourados, junte o queijo de cabra partido em bocados. Tempere com sal e pimenta. Junte o mel e coloque nozes partidas por cima.



LEITE CREME DE TOMILHO E LIMÃO

(4 pessoas)

1 l leite
10 gemas
50 g maizena
140 g açúcar
4 cascas de limão
4 g tomilho
2 paus de canela

PREPARAÇÃO

Ferva o leite com as cascas de limão, o tomilho e pau de canela. Junte a maizena e o açúcar num recipiente à parte e mexa. De seguida junte as gemas ao preparado de maizena e açúcar. Junte o leite fervido e passado por um passador ao preparado das gemas. Leve ao lume até engrossar. Sirva em tigelas pequenas e queime com um queimador de cozinha (ou maçarico) o açúcar por cima.