

LANÇAMENTO SERVIÇO
HAPPY DAYS

18^{VA} 24
VISTA ALEGRE
Atlantis
Casa Alegre



ESTA SEMANA
OFERTA DE LANÇAMENTO
COM PRATO SOBREMESA
POR APENAS €4,95

COPO
ALTO

GRÁTIS

Nº 458 SEMANAL - DE 03/ A 09/03 DE 2012 PREÇO €1,35 CONT.

FLASH

8 MESES APÓS ACIDENTE

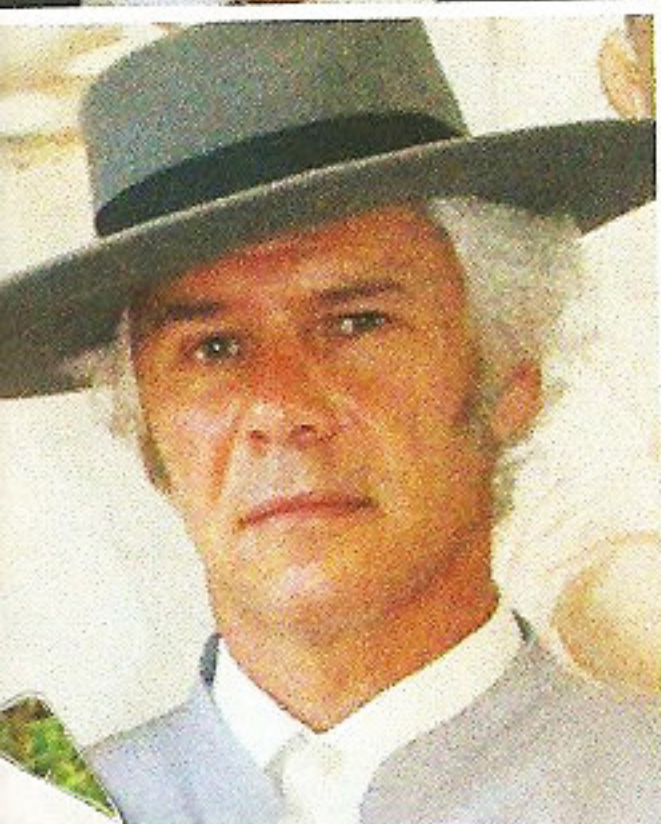
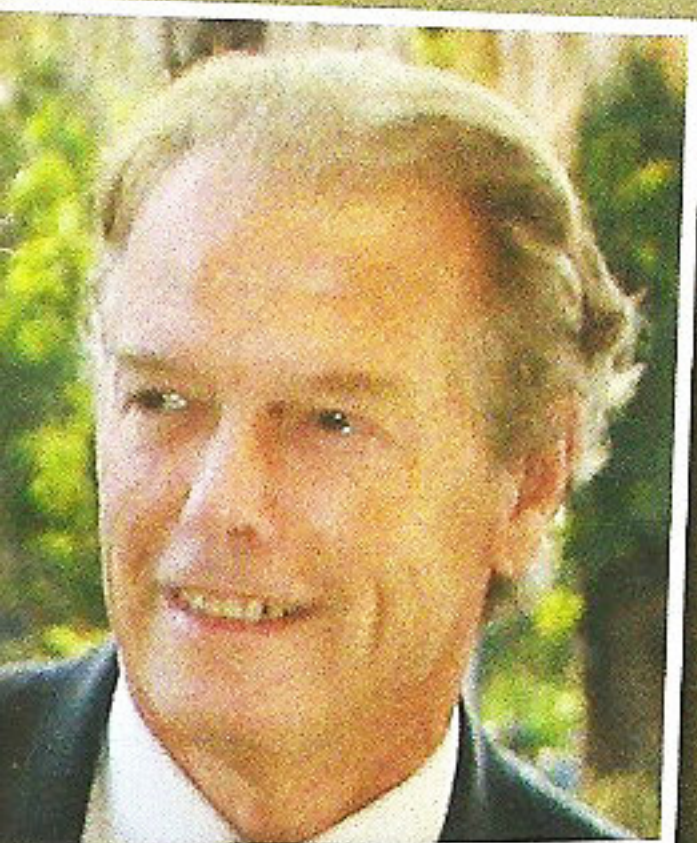


**MÃE DE ANGÉLICO
ABANDONA TRABALHO**
"ESTOU MUITO TRISTE.
ESTA DOR NÃO TEM FIM"

EXCLUSIVO

CINHA JARDIM TROCA AMERICANO MILIONÁRIO POR FADISTA MARIALVA

MANEL DA CAMARA É O SEU COMPANHEIRO DAS FESTAS ONDE OS FOTÓGRAFOS
SÃO PROIBIDOS, QUANDO O NAMORADO BILL HASSELBERGER ESTÁ LONGE DO PAÍS



**KAROLINHA
MIDDLETON**
FORCADA A
CASA REAL
ADIAR GRAVIDEZ



O CHEF RECOMENDA

por PEDRO SOMMER RIBEIRO



Sommer

Rua da Moeda, 1-K, (junto
ao Mercado da Ribeira),
Lisboa

Telef.: (351) 213 905 558
Encerra aos domingos

Degustação de emoções

NO CORAÇÃO DO CAIS DO SODRÉ ESTÁ UM ESPAÇO QUE JUNTA EXPERIÊNCIAS E EMOÇÕES
DISTINTAS À MESA, TANTAS QUANTAS AS VIVÊNCIAS DO 'CHEF' PEDRO SOMMER RIBEIRO

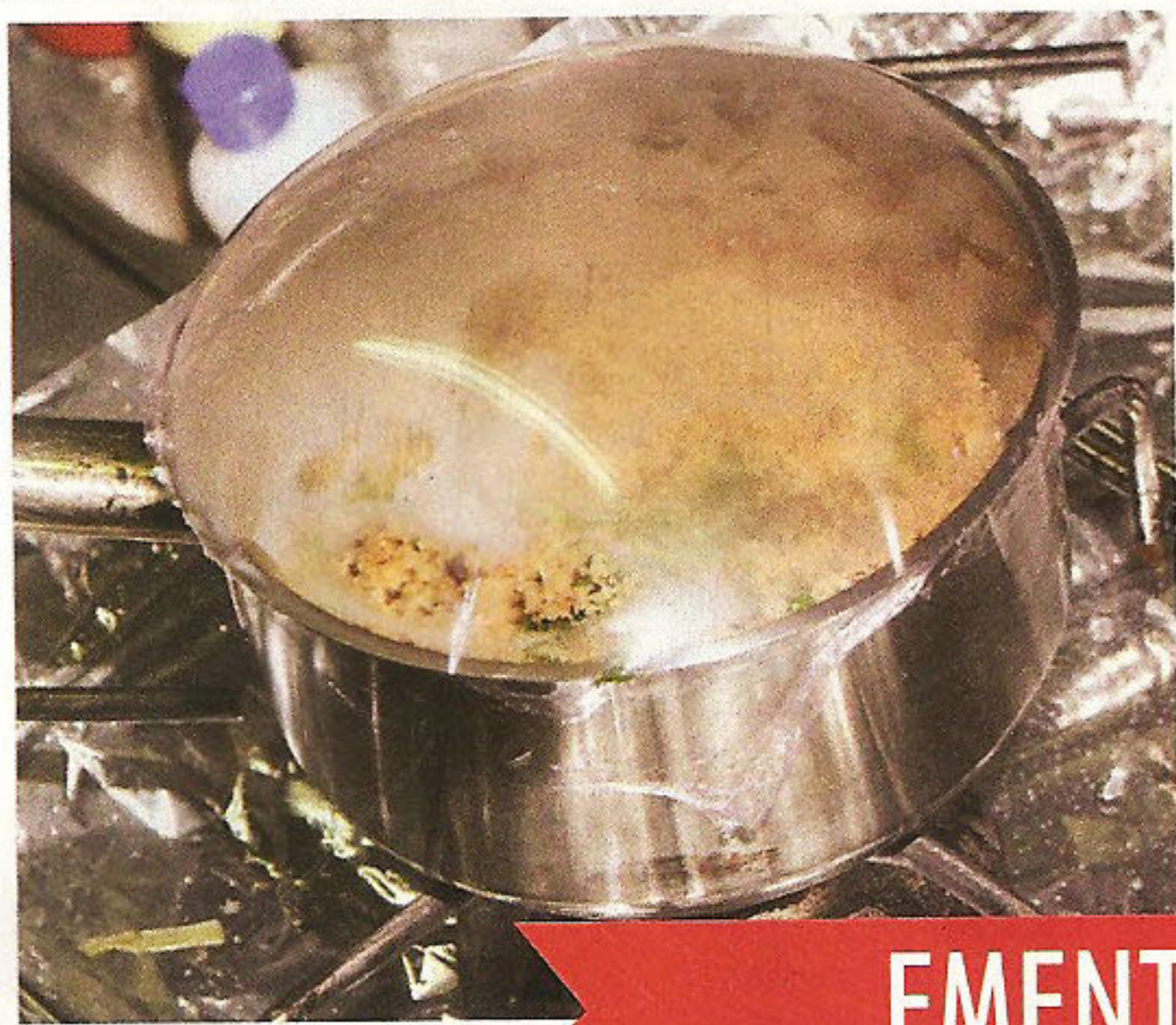
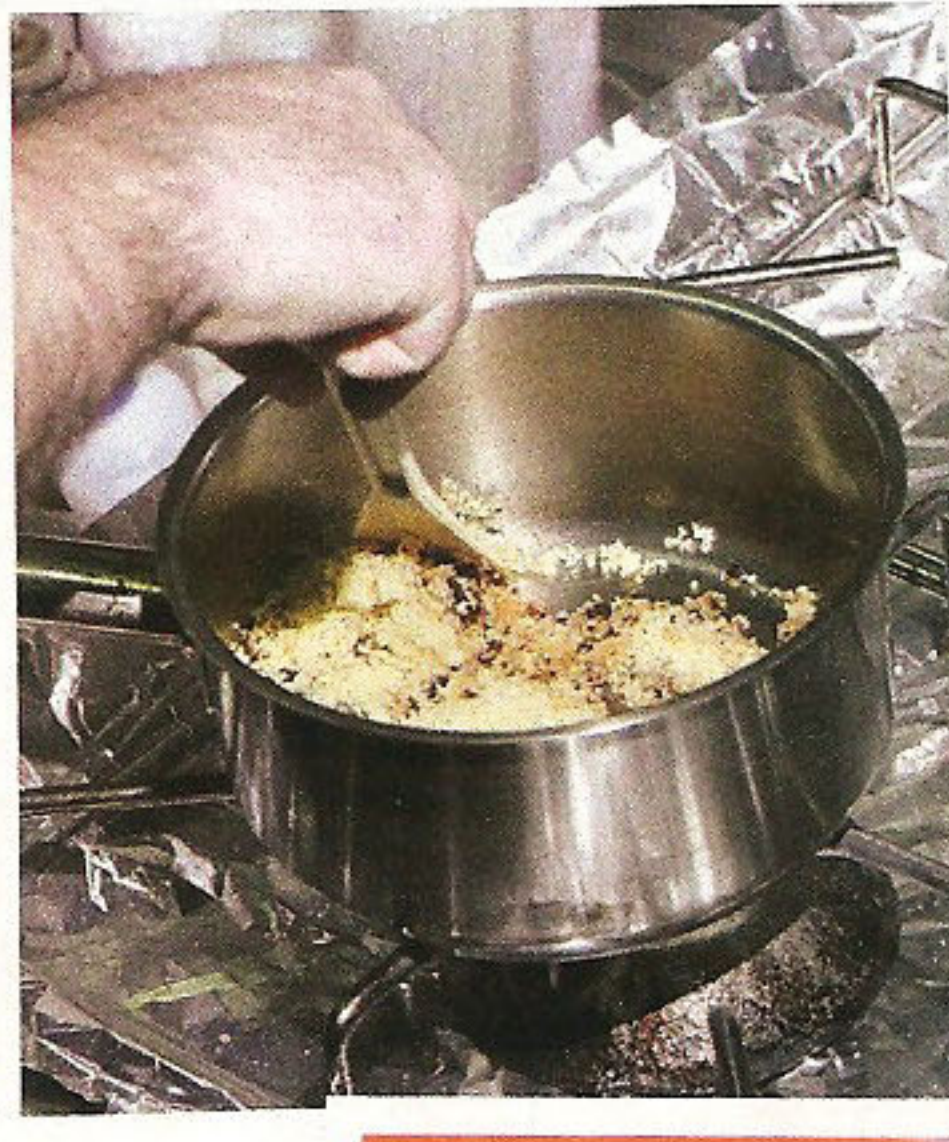
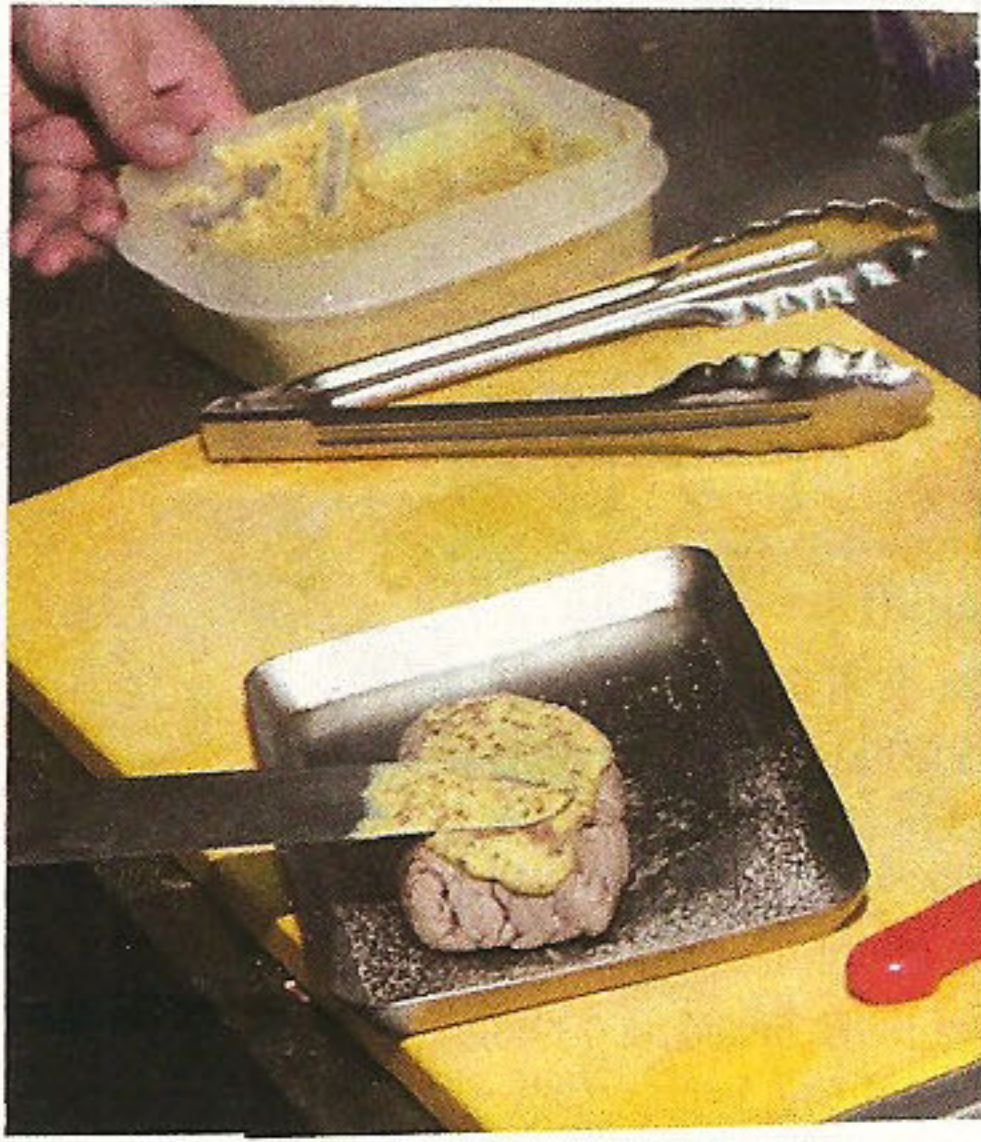
TEXTO: HÉLDER RAMALHO FOTOS: RUI GAGEIRO

A carta de
vinhos do
Sommer está
dividida por
aromas e
texturas com
uma boa
variedade

MOMENTO SOLIDÁRIO

Para o Dia da Mulher, Pedro Sommer
preparou um menu especial, em que
€2 de cada um revertem a favor
da Associação Laço.

O Sommer está no coração do Cais do Sodré, entre o Mercado da Ribeira e o elevador da Bica, uma zona de Lisboa revigorada. Assim que se transpõe a porta 1-K da Rua da Moeda, as cores fortes da decoração, a iluminação e as muitas obras de arte expostas convidam o visitante à degustação também das emoções. Da cozinha de Pedro Sommer Ribeiro saem pratos que reflectem as vivências e o percurso do 'chef'. Depois de concluído o curso em 1999, e dos estágios no Hotel da Lapa e no actual Corinthia Alfa, Pedro Sommer esteve na Áustria e, mais tarde, em Londres, no Hotel Dorchester, onde aperfeiçoou muito do que sabe hoje e onde teve o privilégio de servir a Rainha de Inglaterra, Isabel II, e Nelson Mandela. "Uma experiência com uma exigência enormíssima, que teve tanto de duro quanto de aliciante." Pelo caminho, esteve na abertura do Kais, trabalhou no Ritz e no Bairro Alto Hotel. No Sommer, há pratos que se mantêm desde a abertura e são obrigatórios, como o Risoto à Bulhão Pato com Camarão ou o Lombo de Atum com Sementes de Sésamo e Legumes Asiáticos, que já tinha saído da carta, mas que regressou. Outro dos obrigatórios são os Medalhões de Foie-Gras sobre Risoto de Echalota e vinho Tinto. Nas entradas, não deixe escapar os camarões panados em coco. A carta de vinhos tem uma boa variedade de néctares a copo e está dividida por aromas e texturas. Para adoçar a boca, que tal um "Ar de Lisboa", que é como quem diz, um pastel de nata com criação de Pedro Sommer Ribeiro. **FI**



EMENTA

Lombo de Porco Preto com Mostarda Dijon e Mel sobre Couscous de Chouriço e Grelos

INGREDIENTES

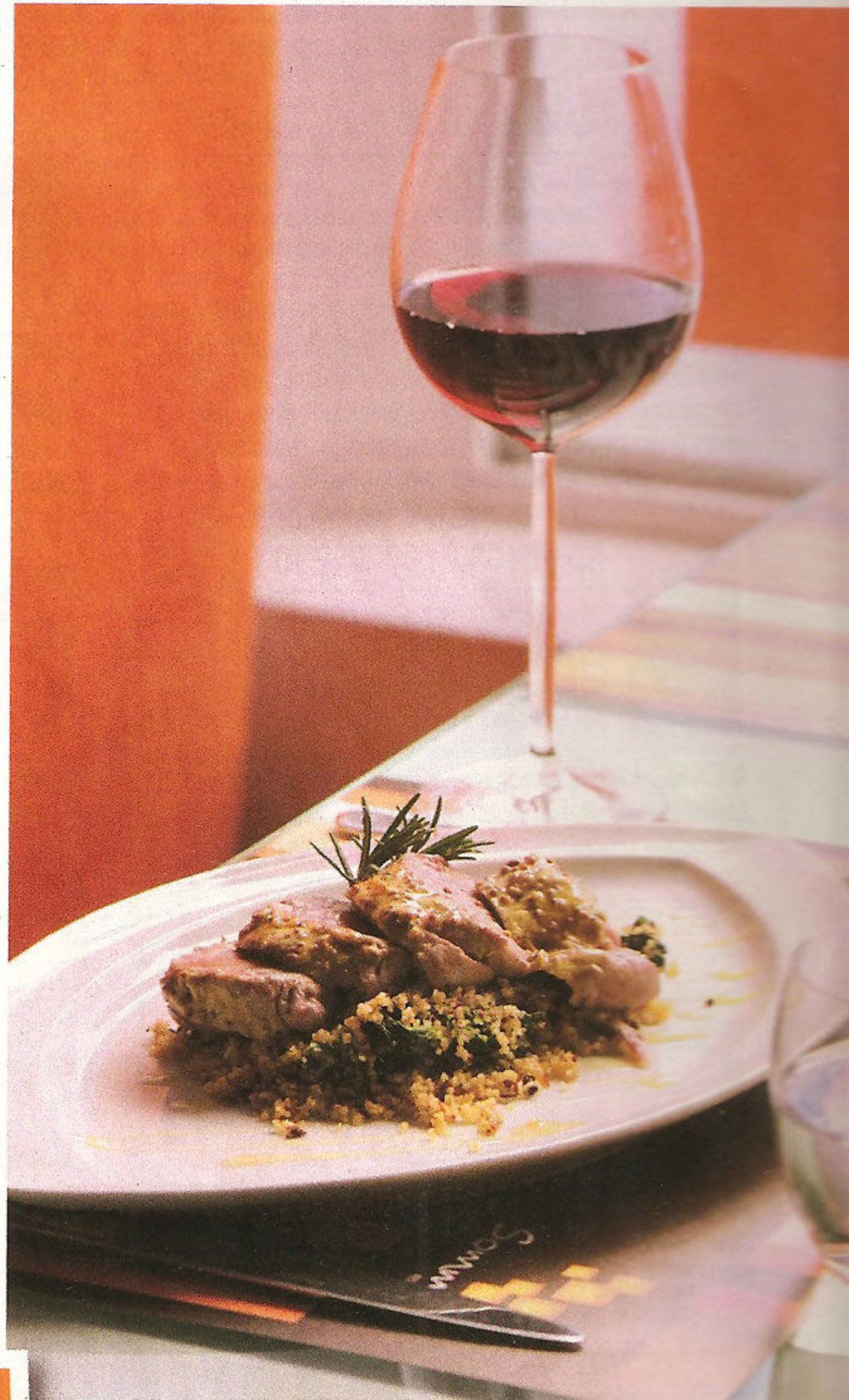
4 lombinhos de porco;
200 g couscous; 1 chouriço;
100 g grelos; 1 cebola; 1
colher (chá) de mostarda
Dijon; 3 dl caldo de
legumes; mel q.b.; azeite
q.b.; sal q.b.; pimenta q.b.

PREPARAÇÃO:

Corar a carne numa

frigideira bem quente.
Temperar a carne com sal
e pimenta e, de seguida,
barrar com a mostarda e
levar ao forno. Num tacho,
colocar a cebola picada
com azeite abundante e
deixar cozinhar lentamente.
De seguida, juntar o
chouriço bem picado,
deixando a cozinhar

lentamente. Depois juntar
o couscous e envolver com
o chouriço. Juntar o caldo
de legumes. Desligar o
lume e tapar o tacho.
No final, juntar os grelos
previamente cozidos e
envolver todo o couscous.
Servir o lombinho sobre o
couscous com um fio de
mel.



Pastel de Nata à Nossa Maneira

INGREDIENTES:

½ l leite; 30 g maisena;
70 g açúcar; 6 gemas;
1 casca de limão;
1 pau canela; massa
filo; gelado de café

PREPARAÇÃO:

Ferver o leite com a
canela e a casca de
limão. Juntar a maisena
e o açúcar às gemas.

Juntar o leite fervido ao
preparado das gemas,
mexendo sempre. Voltar
a colocar o preparado
ao lume a engrossar.
Fazer umas formas com
a massa filo. Depois de
tudo frio, servir o
preparado nas formas
de massa filo e
acompanhar com gelado
de café.