

Quinta da Casaboa Alvarinho & Arinto Branco 2015

URL:

<https://www.clubevinhosportugueses.pt/rankings/quinta-da-casaboa-alvarinho-arinto-branco-2015/>

Foi provado o Quinta da Casaboa Alvarinho & Arinto Branco 2015, da Região de Vinhos de Lisboa, produzido pelas Quinta da Casaboa, situada na zona de Runa (Torres Vedras)

REGIÃO: Lisboa

PRODUTOR: Quinta da Casaboa

CASTAS: Arinto e Alvarinho

ÁLCOOL: 13,0%

CUSTO: 3,50EUR

Clima: Atlântico

Solo: Argilo-Calcário

Denominação: Regional Lisboa

ASPETO: Cor amarelo cítrica com laivos esverdeados.

AROMA: Apresenta notas tropicais, manga, papaia, abacaxi, alguma compota, boa presença de notas vegetais e alguma mineralidade.

BOCA: Vinho muito fresco, estruturado, volumoso na boca, notas tropicais a marcar a prova, salinas, muito frutado e ocm alguma complexidade.

FINAL: Final de longo comprimento.

Classificação: 85

Temperatura de serviço: 10°C

Harmonização (wine pairing):

Um prato de caldeirada de peixe é sempre bastante estruturado, especiado, cheio de tempero e que requer um vinho de boa acidez, fresco, frutado e de bom volume.

Temos então uma Caldeirada de Peixe, do Chef Albano Lourenço (1 estrela Michelin)

Chef Albano Lourenço Caldeirada de peixe

Receita

Ingredientes

1 Filete de linguado (reservar a espinha para o caldo)

1 Filete de peixe galo

1 Vieira
1 Camarão grande
1 Mexilhão
2 Cenouras baby
1 Funcho baby
2 Espargos verdes baby
2 Nabos com rama baby
1 Tomate cherry vermelho
1 Tomate cherry amarelo
1 Cenoura
1 Alho francês
2 Dentes de alho
1 Folha de louro
2 Chalotas pequenas
1 Ramo de cheiros (cebolinho e salsa)
Meio Pimento vermelho
Meio Pimento verde
50 gr Salicornia
100 ml de vinho branco
1 folha de manjerição
Sal e pimenta q.b
2 Flores comestíveis
Açafrão q.b
1 Fatias fina de broa e 1 quadrado grosso (4cm por 4cm)

Preparação

Retirar a cabeça e as cascas do camarão, deixando a cauda.

Aparar o filete de linguado e enrolar à volta do camarão. Prender com um palito e reservar.

Lavar a casca do mexilhão em água corrente e reservar.

Preparação do caldo da caldeirada: colocar cerca de 300 ml de água a ferver com: cenoura e alho francês às rodelas, espinha do linguado, cabeça e casca do camarão, ramo de cheiros, 100 ml de vinho branco, grãos de pimenta inteiros e sal q.b.. Deixar apurar e ir retirando as impurezas que se vão formando à superfície com uma escumadeira.

Provar e retificar temperos.

Entretanto num sauté, colocar azeite e uma cabeça de alho laminado. Saltear a broa e reservar.

Retirar e coar o caldo para uma panela. Adicionar o açafrão e deixar em lume brando. Nesse caldo colocar o camarão com o filete enrolado e o mexilhão. Tapar a panela e cozinhar cerca de 5 min em lume brando. Retirar e reservar.

Preparação dos legumes: retirar a casca das cenouras baby, aparar o funcho baby separando apenas a parte verde, descascar as chalotas e retirar a primeira casca que a envolve (guardar), aparar a folha de louro, retirar a casca dos nabos baby, parti-lo a meio, retirar uma fatia fina a cada um dos pimentos e cortar um quadrado a cada um, retirar a casca aos espargos verdes e utilizar apenas as pontas.

Num sauté bem quente colocar azeite e uma cabeça de alho com casca. Colocar todos os legumes e tapar, abanando sempre a panela (para evitar que se queimem). Colocar um pouco de caldo com açafrão e reservar.

Noutro sauté coberto com azeite, caramelizar a vieira e salter o filete de peixe galo (cortado em

quadrado com o mesmo tamanho da vieira).

Empratamento: colocar o quadrado de broa e em cima o filete enrolado no camarão. Colocar a vieira de um lado e o filete de peixe galo do outro. Colocar todos os legumes à volta dos peixes e adicionar também a salicórnia. Temperar a vieira com flor de sal e a folha de manjerição picada.

Em cima dos legumes coloca-se o mexilhão e a fatia de broa. O caldo com açafrão coloca-se apenas no fim a cobrir.

2017-04-07 11:15:25+00:00

Jorge Cipriano