

Frescor e sabor

Com uma cozinha moderna e criativa, Emile renova a gastronomia no Rio de Janeiro

Localizado dentro do hotel Emiliano, em Copacabana, o restaurante Emile vai além do ambiente agradável e vista privilegiada. Sob o comando do chef Camilo Vanazzi, a casa aposta em uma gastronomia moderna, com menu executivo de segunda a sexta-feira, pratos *à la carte* e *brunch* nos finais de semana e feriados. Com ascendência italiana, Vanazzi começou a se interessar pela gastronomia ainda pequeno, quando cozinhava com a família por diversão. Ele comenta que a culinária do *Belpaese* sempre o influenciou.

— Além de ser uma das mais importantes do mundo, acho que todo cozinheiro tem sempre alguma influência italiana. Minha cozinha é jovem, com receitas italianas contemporâneas como berinjela à parmegiana, risoto de alcachofras e *conchiglione* em uma versão brasileira — diz.

O chef fala dos desafios de seu trabalho, afinal, além do restaurante Emile, o hotel Emiliano tem *rooftop* e bar.

— O meu maior desafio é a equipe, pois em um hotel a brigada é muito maior que em um restaurante de rua. Temos demanda 24 horas por dia sete dias por semana. Ser líder de um time de 40 pessoas é desafiador em um lugar onde os clientes são muito exigentes — salienta.

O Emile também recebe clientes que não estão hospedados no hotel, o que é outro desafio para o chef.

— O público do Emile no geral é muito sofisticado, exigente e conhece a boa gastronomia. Trabalhamos sempre para entregar além das expectativas. A grande diferença está nos hóspedes solicitarem pedidos diferentes por estarem muitos dias no hotel, muitas vezes temos demandas inusitadas — afirma.

Com o início da primavera, o Emile está com novo menu executivo, que oferece entrada, prato principal, sobremesa e uma taça de vinho, além de *couvert* com pães artesanais feitos no próprio hotel, como o de açaí com *cranberry* e nozes e *sourdough* de espinafre. Os ingredientes frescos, outra característica da cozinha de Vanazzi, se fazem presente em pratos inspiradores como a salada de repolho grelhado com ameixa no aceto de açaí.

— A minha cozinha é marcada pela combinação de sabores como frutas tropicais, texturas com farofa ou algo crocante. As cores dos meus pratos são uma característica minha. Busquei [*no novo menu*] levar diversidade para atender diversos paladares, com pratos como arroz negro de frutos do mar — finaliza. 🍴

SERVIÇO

EMILE

AVENIDA ATLÂNTICA 3804, COPACABANA
RIO DE JANEIRO (RJ) - (21) 3503-6600
RESERVAS: HOSTESS@RJ.EMILIANO.COM



Conchiglione com molho de batata doce, folhas selvagens, tomate, nozes caramelizadas e bufalina

Ingredientes

Molho de batata doce: 200g purê de batata doce; 30g cebola; 100ml água; 2 dentes de alho; 40ml creme de leite; sal e pimenta; 3 folhas de almeirão; 2 folhas de taioba; 2 folhas de rúcula silvestre.

Descascar 400 gramas de batata doce e cortar em pedaços grandes uniformes. Cozinhar em água fria com sal até ficar bem macia. Escorrer, bater no *Robot Coupe* e passar no *Chinois*. Em uma panela pequena, refogar a cebola e o alho até ficarem translúcidos. Acrescentar o restante dos ingredientes e mexer até ficar homogêneo e transferir para um *bowl*. Com auxílio de um *mixer* de mão, tritura essa mistura até ficar bem lisa, ajustar o sal e pimenta. Finalizar acrescentando as folhas limpas no creme de batata doce.

Tomate confit: 60g tomate cereja; sal e pimenta; 10g açúcar; 1 ramo de tomilho; azeite (fio).

Se o tomate estiver grande, cortar ao meio. Misturar todos os ingredientes e levar ao forno 100c por 1 hora.

Nozes caramelizadas: 100g nozes inteiras; 50g de açúcar; 30ml de água; 30g manteiga.

Coloque açúcar e água na frigideira, leve ao fogo e quando borbulhar acrescente nozes picadas, mexendo. Deixe fervendo e mexendo, o açúcar vai ficar esbranquiçado e colado nas nozes, continue com a frigideira no fogo até que a cobertura fique com um tom bem dourado. Despeje as nozes em um prato, coloque a manteiga na frigideira e quando estiver derretida, coloque as nozes de volta. Mexa bem para que tenham contato com a manteiga, isso evitará que grudem. Espalhe em uma forma e deixe esfriar. Depois de frias, guarde em um pote bem fechado.

Finalizar: Em uma panela abundante de água e uma pitada de sal, cozinhar o *conchiglione*. Em outra panela acrescentar o creme de batata com as folhas e reservar quente. Quando a massa estiver *al dente*, adicionar o creme nesta panela e ajustar o sal. Levar ao fogo novamente até aquecer bem e colocar no prato. Por cima da massa, dispor nozes caramelizadas, tomatinhos confitados e a bufalina.