



FOTO DIVULGAÇÃO

LEMBRANÇA DE VIAGEM

Uma viagem da chef Nick Chaves Barcelos à Cornualha, na Inglaterra, serviu de inspiração para sua versão do cornwall scallops – entradinha de vieiras e presunto de Parma, que virou *hit* em seu restaurante carioca Lorenzo Bistrô (*leia o endereço no Guia na final desta edição*). “Segui o costume dos cozinheiros daquele país que misturam os ingredientes da terra com os do mar, sem preconceito”, diz Nick, que chama atenção para a importância da escolha do presunto, e da vieira. “Ela deve ser grelhada apenas para que fique dourada por fora e ao ponto por dentro.” Quer um conselho? Peça o prato na companhia de um vinho branco, como um Chablis ou um Puligny-Montrachet. Ou faça-o em casa. A receita está em prazeresdamesa.com.br